ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ

ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಕ್ಕೆ ಪಿಎಚ್. ಡಿ(ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರ) ಪದವಿಗಾಗಿ ಸಲ್ಲಿಸಿದ

ಮಹಾಪ್ರಬಂಧ

ಸಂಶೋಧಕರು

ನಾಗರಾಜ ಜಿ ಎಸ್

ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕರು

ಡಾ. ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ

ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು

ಸಹ ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕರು

ಡಾ. ಎಂ ಪೂರ್ವಾಚಾರ್

ಸಹ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು

ಬುಡಕಟ್ಟು ಅಧ್ಯಯನ ವಿಭಾಗ

ಸಮಾಜ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ನಿಕಾಯ

ಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ

ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ - ೫೮೩ ೨೭೬

೨೦೨೦

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ

ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಕ್ಕೆ ಪಿಎಚ್ ಡಿ(ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರ) ಪದವಿಗಾಗಿ ಸಲ್ಲಿಸಿದ
ಮಹಾಪ್ರಬಂಧ

ಸಂಶೋಧಕರು
ನಾಗರಾಜ ಜಿ ಎಸ್

ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕರು
ಡಾ. ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ
ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು

ಸಹ ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕರು
ಡಾ. ಪೂರ್ವಾಚಾರ್ ಎಂ
ಸಹ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು

ಬುಡಕಟ್ಟು ಅಧ್ಯಯನ ವಿಭಾಗ
ಸಮಾಜ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ನಿಕಾಯ
ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ
ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ – ೫೮೩ ೨೭೬

೨೦೨೦

ಸಂಶೋಧಕರ ಪ್ರಮಾಣ ಪತ್ರ

"ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ" ಎಂಬ ಶೀರ್ಷಿಕೆಯ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧವನ್ನು **ಡಾ. ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ** ಅವರ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ **ಡಾ. ಎಂ ಪೂರ್ವಾಚಾರ್** ಅವರ ಸಹ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಪಿಎಚ್ ಡಿ(ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರ) ಪದವಿಗಾಗಿ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಸಮಾಜ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ನಿಕಾಯದ ಬುಡಕಟ್ಟು ಅಧ್ಯಯನ ವಿಭಾಗಕ್ಕೆ ಸಲ್ಲಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧವು ಮೂಲವಾಗಿದ್ದು, ಈ ಮೊದಲು ಯಾವುದೇ ಪದವಿಗಾಗಿ ಸಲ್ಲಿಸಿರುವುದಿಲ್ಲವೆಂದು ಈ ಮೂಲಕ ಪ್ರಮಾಣೀಕರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ದಿನಾಂಕ: 05/02/2020

ಸ್ಥಳ : ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ

ನಾಗರಾಜ ಜಿ ಎಸ್
ಸಂಶೋಧನ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ
ಬುಡಕಟ್ಟು ಅಧ್ಯಯನ ವಿಭಾಗ
ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ
ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ – ೫೮೩ ೨೭೬

ಸಹ ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕರ ದೃಢೀಕರಣ ಪತ್ರ

ನಾಗರಾಜ ಜಿ ಎಸ್ ಇವರು **"ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ"** ಎಂಬ ಶೀರ್ಷಿಕೆ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧವನ್ನು ನನ್ನ ಸಹ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಪಿಎಚ್ ಡಿ(ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರ) ಪದವಿಗಾಗಿ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಸಮಾಜ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ನಿಕಾಯದ ಬುಡಕಟ್ಟು ಅಧ್ಯಯನ ವಿಭಾಗಕ್ಕೆ ಸಲ್ಲಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧವನ್ನು ಈ ಮೊದಲು ಯಾವುದೇ ಪದವಿಗಾಗಿ ಸಲ್ಲಿಸಿರುವುದಿಲ್ಲವೆಂದು ದೃಢೀಕರಿಸುತ್ತೇನೆ.

ದಿನಾಂಕ: 05-02-2020
ಸ್ಥಳ : ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ

ಡಾ. ಪೂರ್ವಾಚಾರ್ ಎಂ
ಸಹ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು
ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರ ಅಧ್ಯಯನ ವಿಭಾಗ
ಸಹ್ಯಾದ್ರಿ ಕಲಾ ಕಾಲೇಜು,
ಕುವೆಂಪು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಶಿವಮೊಗ್ಗ

ಮಾರ್ಗದರ್ಶಕರ ದೃಢೀಕರಣ ಪತ್ರ

ನಾಗರಾಜ ಜಿ ಎಸ್ ಇವರು **"ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ"** ಎಂಬ ಶೀರ್ಷಿಕೆ ಪಹಾಪ್ರಬಂಧವನ್ನು ನನ್ನ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಪಿಎಚ್ ಡಿ(ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರ) ಪದವಿಗಾಗಿ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ ಸಮಾಜ ವಿಜ್ಞಾನಗಳ ನಿಕಾಯದ ಬುಡಕಟ್ಟು ಅಧ್ಯಯನ ವಿಭಾಗಕ್ಕೆ ಸಲ್ಲಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧವನ್ನು ಈ ಮೊದಲು ಯಾವುದೇ ಪದವಿಗಾಗಿ ಸಲ್ಲಿಸಿರುವುದಿಲ್ಲವೆಂದು ದೃಢೀಕರಿಸುತ್ತೇನೆ.

ದಿನಾಂಕ: 07-02-2020

ಸ್ಥಳ : ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ

ಡಾ. ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ
ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು
ಬುಡಕಟ್ಟು ಅಧ್ಯಯನ ವಿಭಾಗ
ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ
ವಿದ್ಯಾರಣ್ಯ – ೫೮೩ ೨೭೬

ಪರಿವಿಡಿ

ಅಧ್ಯಾಯ: ಒಂದು
ಅಧ್ಯಯನದ ಉದ್ದೇಶ, ವ್ಯಾಪ್ತಿ, ಹಾಗೂ ಸ್ವರೂಪ

೧.೧. ಅಧ್ಯಯನದ ಉದ್ದೇಶಗಳು

೧.೨. ಅಧ್ಯಯನದ ವ್ಯಾಪ್ತಿ

೧.೩. ಅಧ್ಯಯನದ ವಿಧಾನ

೧.೪. ಅಧ್ಯಯನದ ಮಹತ್ವ

೧.೫. ಅಧ್ಯಯನದ ಸ್ವರೂಪ

೧.೬. ಇದುವರೆಗೆ ನಡೆದಿರುವ ಅಧ್ಯಯನಗಳ ಸಮೀಕ್ಷೆ

ಅಧ್ಯಾಯ : ಒಂದು

ಅಧ್ಯಯನದ ಉದ್ದೇಶ, ವ್ಯಾಪ್ತಿ, ಹಾಗೂ ಸ್ವರೂಪ

ಪೀಠಿಕೆ

ಭಾರತ ದೇಶ ಬಹುಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳ ನಾಡು. ಇಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಜನಸಮುದಾಯಗಳು ಹಾಗೂ ಅನೇಕ ರೀತಿಯ ಭಾಷೆಗಳನ್ನು ಮಾತನಾಡುವ ಜನರಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ಭಾರತವು ವಿವಿಧತೆಯಲ್ಲಿ ಏಕತೆಯುಳ್ಳ ರಾಷ್ಟ್ರವಾಗಿದೆ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಭಾರತವು ಸಾವಿರಾರು ವಿಶಿಷ್ಠ ಸಮುದಾಯಗಳ ತವರಾಗಿದೆ. ಆದಿಮ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬೆಟ್ಟಗುಡ್ಡಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಮಾನವ ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತಾ, ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಿ ತನ್ನ ಹಸಿವನ್ನು ನೀಗಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದ. ಇದೇ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕಲ್ಲಿನಿಂದ ಆಯುಧಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ, ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡು ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುವುದನ್ನು ಕಲಿತ. ಕಾಲಕ್ರಮೇಣ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಸೌಮ್ಯ ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸಿ ಸಾಕುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಕೃಷಿ ಹಾಗೂ ಇನ್ನಿತರೆ ಜೀವನದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳತೊಡಗಿದನು. ಆ ನಂತರ ಕೃಷಿ, ನೀರು, ಮತ್ತು ಹವಾಮಾನದ ಅನುಕೂಲದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಒಂದೆಡೆ ನೆಲೆ ನಿಲ್ಲತೊಡಗಿದನು. ಹೀಗೆ ಒಂದು ಕಡೆ ನೆಲೆನಿಂತ ಕೆಲವು ಜನಸಮುದಾಯಗಳನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಅಥವಾ ಗಿರಿಜನ ಸಮುದಾಯಗಳೆಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಹೀಗೆ ಅನಾದಿಕಾಲದಿಂದಲೂ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ನಾಗರಿಕ ಜನರಿಂದ ದೂರವಿದ್ದ ಇವರು ಅನೇಕ ಕಾರಣಗಳಿಂದ ತಮ್ಮ ಮೂಲ ವಾಸಸ್ಥಾನಗಳನ್ನು ತೊರೆಯುವಂತಾಯಿತು. ಕೆಲವು ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ಮೂಲಸ್ಥಾನಗಳಲ್ಲೇ ವಾಸವಿದ್ದರೂ ಕೂಡ ಈ ಪರಂಪರೆ ಮತ್ತು ಆಧುನಿಕತೆಯ ದ್ವಂದ್ವಕ್ಕೆ ಸಿಲುಕಿದ್ದಾರೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಈಗ ಅನೇಕ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ಜೀವನ ನಿರ್ವಹಣೆಗಾಗಿ ಕೃಷಿ, ಬೇಟೆ, ಜೇನು ಕೀಳುವುದು, ಪಶುಪಾಲನೆ, ಬುಟ್ಟಿ ಹೆಣೆಯುವುದು, ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸು ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ನಾಟಿವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿ, ಪಶುವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿ, ಕಮ್ಮಾರಿಕೆ, ಚಮ್ಮಾರಿಕೆ, ನೇಕಾರಿಕೆ... ಇನ್ನೂ ಮುಂತಾದ ಕುಲಕಸುಬುಗಳಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿವೆ. ಅಂದರೆ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಜೀವನ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಮೂಲಭೂತ ಬದಲಾವಣೆಗಳು ಆಗಿವೆ. ಪಾರಂಪರಿಕ ವೃತ್ತಿಗಳು ಕಾಲಾನಂತರ ಜಾತಿಗಳಾಗಿ ಮಾರ್ಪಟ್ಟವು.

ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಜನರು ಕಾಡು ಹಾಗು ಬೆಟ್ಟಗುಡ್ಡಗಳ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ಈಗಲೂ ಬದುಕುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇವರು ಅನಾದಿಕಾಲದಿಂದ ನಾಗರಿಕ ಸಮಾಜದ ಜನರಿಂದ ಪ್ರತೇಕವಾಗಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಆದಿವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯಕ್ತಿ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ನಡುವಿನ ಸಂಬಂಧಗಳು ಗಾಢವಾಗಿವೆ. ಜೊತೆಗೆ ಬಿಗಿಯಾದ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಕಟ್ಟಳೆ ಮತ್ತು ನಿಯಮಗಳಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ಆದಿವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ನಾಗರಿಕ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಬದುಕುತ್ತಿರುವ ಇತರೆ ಸಮುದಾಯಗಳ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯವು ಸಹ ತನ್ನದೆ ಆದ ಭಾಷೆ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಆಚಾರ–ವಿಚಾರ ಹಾಗೂ ಜೀವನ ವಿಧಾನವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.

ಮಾನವನು ಬೌದ್ಧಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆದಂತೆಲ್ಲ ಅವನ ಅರಿವು, ತಿಳುವಳಿಕೆ ಅಥವಾ ಜ್ಞಾನ ವಿವಿಧ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ವಿಕಾಸವಾಗುತ್ತಲೇ ಇದೆ. ತನ್ನ ಪರಂಪರೆಯಿಂದ ದತ್ತವಾದ ನಂಬಿಕೆ, ಆಚರಣೆ, ಜೀವನ ವಿಧಾನಗಳು ಅವನ ಬೌದ್ಧಿಕ ವಿಕಾಸಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಿವೆ. ಮನುಷ್ಯ ಎಷ್ಟೇ ಆಧುನಿಕವಾದರೂ ತನ್ನ ಪರಂಪರೆಯಿಂದ ಕಲಿಯಬೇಕಾದ ವಿಚಾರ ತುಂಬಾ ಇದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದಿಂದ ತಿಳಿಯಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಮಾನವ ತನ್ನ ಇರುವಿಕೆಯನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ತಿಳಿಯಲು ಇದುವರೆಗೂ ಸಾಧ್ಯವಾಗಿಲ್ಲ. ಕಾರಣ ಲಕ್ಷಾಂತರ ವರ್ಷಗಳ ತನ್ನ ಇತಿಹಾಸದಲ್ಲಿ ನಿರಂತರವಾಗಿ ವಿಕಾಸ ಹೊಂದುತ್ತಾ ಬಂದ ಆತನ ಪ್ರಜ್ಞೆ ಇವತ್ತಿಗೂ ಅದೇ ವಿಕಾಸದ ದಾರಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಇದೆ. ಈತ ತನ್ನ ಬುದ್ಧಿವಂತಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾ ಮುಂದುವರೆದಂತೆ ಮಾನವನ ಪ್ರಜ್ಞೆ ಅಥವಾ ಜ್ಞಾನ ವಿವಿಧ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ವಿಕಾಸ ಹೊಂದುತ್ತಾ ನಡೆದು ತನ್ನ ಹಿಂದಿನ ಎಲ್ಲಾ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸಿಕೊಂಡು ಮುಂದಿಡುವ ಪ್ರಯತ್ನ ನಡೆಸಿರುತ್ತಾನೆ. ಇಂಥಹ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಜ್ಞಾನವನ್ನು ತನ್ನ ಮೂಲ ಅಂಶಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದರಿಂದ ಅಂತಹ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಪರಂಪರೆಯಿಂದ ಬಳಸಿಕೊಂಡಿರುತ್ತಾನೆ ಎಂಬ ಕಾರಣದಿಂದ ಆ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಜ್ಞಾನವು ಸತ್ಯವಾದುದಲ್ಲ, ಲಭ್ಯ ಜ್ಞಾನದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಸತ್ಯವನ್ನು ಊಹಿಸಲಾಗುವುದು. ನಮ್ಮ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ವಿಶ್ವದ ಬಗೆಗಿನ ಸತ್ಯ ಅಥವಾ ಸ್ಥೂಲವಿರುವ ಸೂಕ್ಷ್ಮಗಳಿಗಿನ ಸತ್ಯವು ‑ಊಹಿಸಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಆಕಾಶ ಗಂಗೆ ಜ್ಞಾನವು ಊಹಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದ್ದು. ಇದರ ಹಾಗೆ ನ್ಯೂಕ್ಲಿಯರ್ ವಿಜ್ಞಾನ, ಆಕಾಶಕಾಯ, ಸಮಾಜವಿಜ್ಞಾನ ಮುಂತಾದ ಜ್ಞಾನಗಳು ಊಹಿಸಲ್ಪಟ್ಟಂತವುಗಳಾಗಿವೆ. ನಮಗೆ ತಿಳಿದಿರುವಂತೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಂಶ ಅವಲೋಕಿತ ಜ್ಞಾನವಲ್ಲ. ಅವು ಪರಿಣಾಮ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳಿಂದ ವೀಕ್ಷಿತ ಅಂಶಗಳಿಂದ ತಿಳಿದುಬಂದಂತವುಗಳಾಗಿವೆ. ಇದು ಊಹಿಸುವ ಹಂತದಲ್ಲಿ ತತ್ವಶಾಸ್ತ್ರ ಮತ್ತು ಜ್ಞಾನದ ಸಮ್ಮಿಲನದಿಂದ ಉಂಟಾಗಿರುವಂತಹ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ತರ್ಕಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಿ ಮಾನವನು ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದರಿಂದ ಜ್ಞಾನ ಬಂದಿದೆ.

ಜ್ಞಾನದ ಸ್ವರೂಪ

ಜ್ಞಾನವು ಜ್ಞಾನಮೀಮಾಂಸೆಯ ಸಿದ್ಧಾಂತವಾಗಿದೆ. ಇದೊಂದು ವಿಶ್ವವಿಚಾರವೆಂಬಂತೇ ವ್ಯವಹರಿಸುತ್ತದೆ. ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ಏನಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿಯುವ ಗುರಿ ಹೊಂದಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಇದು ಆಲೋಚನಾ ಮತ್ತು ವಿಶ್ಲೇಷಣಾತ್ಮಕ ಅಂಶಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದಾಗಿದೆ. ಇದು ಪ್ರಶ್ನೆಯೊಂದನ್ನು ಹುಟ್ಟು ಹಾಕುವಂತಹ ಅಂಶವಾಗಿ ಜ್ಞಾನ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಎಲ್ಲಾ ಅಂಶಗಳ ನಡುವೆ ಮನುಷ್ಯನ ವಿಶೇಷ ಮಾನಸಿಕ ಕ್ರಿಯೆಯೇ ಕೆಲಸ ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ನಂಬಿಕೆ ಮತ್ತು ಜ್ಞಾನದ ನಡುವಿನ ವ್ಯತ್ಯಾಸವನ್ನು ತಮ್ಮ ಇಂದ್ರಿಯಗಳು ವಸ್ತುವಿನ ಬಗೆಗೆ ಗೋಚರಿಸದಂತೆ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯಕವಾಗುತ್ತದೆ. ಇಂತಹ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಜ್ಞಾನ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತೇವೆ.

"ಜ್ಞಾನ ಎನ್ನುವ ಕನ್ನಡ ಪದವು ಇಂಗ್ಲೀಷ್‌ನ ನಾಲೆಡ್ಜ್ ಎಂಬ ಪದದಿಂದ ಬಂದಿದೆ. ಈ ನಾಲೆಡ್ಜ್ ಪದದ ನಿಷ್ಪತ್ತಿ ಏನೆಂದರೆ ಗ್ರೀಕ್ ಭಾಷೆಯ 'ಎಪಿಕ್ಟ್' ಎನ್ನುವಂತಹ ಪದದಿಂದ ನಾಲೆಡ್ಜ್ ಎನ್ನುವಂತಹ ಪದ ಉಗಮಗೊಂಡಿದೆ."[1] ಈ ಪದವು ಎಪಿಷ್ಟಮಾಲಜಿ ಜ್ಞಾನಶಾಸ್ತ್ರ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ತರ್ಕಶಾಸ್ತ್ರದಲ್ಲಿ ಜ್ಞಾನ' ಎನ್ನುವ ಪದಕ್ಕೆ ಈ ರೀತಿಯಾಗಿ ಬಳಸಿದ್ದಾರೆ.

ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವೆಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಈ ಪದದಲ್ಲಿ ಪರಂಪರೆ + ಜ್ಞಾನ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಎಂಬ ಪದ ರಚನೆಯಾಗಿದೆ. ಪದಕೋಶದ ಪರಂಪರೆ ಪದದ ಅರ್ಥ ಹೀಗಿದೆ. ಪರಂಪರೆ ಇದೊಂದು ನಾಮಪದ. ಒಂದರ ನಂತರ ಮತ್ತೊಂದು ಬರುವುದು, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ರೂಢಿ, ಆಚರಣೆಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಈ ಪರಂಪರೆಯ ಜೊತೆ ಜ್ಞಾನ ಎಂಬ ಪದವು ಸೇರಿಕೊಂಡಿದೆ. ಜ್ಞಾನ ಎಂದರೆ ಅರಿವು. ಉಳಿವು ಎಂಬ ಅರ್ಥವಿದೆ. ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಎಂಬ ಎರಡು ಪದಗಳ ಸಮ್ಮಿಲನದ ಅರ್ಥಹೀನವಾಗಿದೆ. ಮಾನವನು ತನ್ನ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಅನುಭವದ ಯುಕ್ತಿಯಿಂದ ಹಂತ ಹಂತವಾಗಿ ಕಲಿಯುತ್ತಾ ಬಂದಿರುವ ಜೀವನ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು, ರೂಢಿ, ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳನ್ನಾಗಿಸಿರುವ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿರುವ ನಿಯಾಮವಳಿಯೇ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವಾಗಿದೆ.

ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವು ಹೀಗೆ ಒಂದು ಕಡೆ ನೆಲೆನಿಂತಿರುವ ನಾಗರಿಕ ಸಮುದಾಯಗಳಿಗಿಂತ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ, ಸಂಪ್ರದಾಯ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಕಾರಣ ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನಗಳು ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷ ಅನುಭವವನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸಲು, ಸತ್ಯವನ್ನು ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು, ಸತ್ಯದ ಸ್ವರೂಪದ ಕಡೆಗೆ ಗಮನಹರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಂತಹ ಅಂಶಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ನಿಯಮಗಳು ಎಂಬಂತೆ ಪರಂಪರೆಯಿಂದ ಪರಂಪರೆಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸುತ್ತಾ ಬಂದಿರುವುದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ. ಇದು ಭಾರತೀಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿ ಮತ್ತು ಅವರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿ, ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ, ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿ, ಹಬ್ಬದ ಆಚರಣೆ, ಉದ್ಯೋಗ, ಬೇಟೆ, ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಸಾಕುವಿಕೆ ಹಾಗೂ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸುವಿಕೆ, ಪರಿಸರದೊಂದಿಗಿನ ಸಂಬಂಧ ಹಾಗೂ ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸವ ವಿಶೇಷ ವಸ್ತುಗಳು, ಇನ್ನು ಮುಂತಾದ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಕೇಂದ್ರಿಕರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಬೇಟೆ, ಜೇನು ಇಳಿಸುವಿಕೆ, ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ, ಕೃಷಿ ಆಚರಣೆಗಳು, ಆಹಾರ ಪದ್ದತಿ, ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನಗಳು ಮತ್ತು ಅವರ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ದೃಷ್ಟಿಕೋನದಿಂದ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ

ಮಾನವನ ವಿಕಾಸವು ಹಲವು ಕಾಲಘಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ವೈಪರಿತ್ಯಗಳ ಫಲಶೃತಿಯಾಗಿದೆ. ಭೌದ್ಧಿಕ ಮಾನವನು ಅಲೆಮಾರಿತನದಿಂದ ಒಟ್ಟುಗೂಡಿದ ಬದುಕಿಗೆ ಪಲ್ಲಟವಾದಾಗ ದೈಹಿಕ ಲಕ್ಷಣಗಳಲ್ಲದೆ, ಭೌದ್ಧಿಕವಾಗಿಯೂ ಸಹ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಹೊಂದುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಅಲೆಮಾರಿಯಾಗಿದ್ದ ಮಾನವ ಭೌದ್ಧಿಕ ಮಾನವನಾಗುವ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಪ್ರಕೃತಿಯೊಂದಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಮತ್ತು ಪ್ರತಿಭಟಿಸುವ ಕಲೆಯನ್ನು ತನ್ನದಾಗಿಸಿಕೊಂಡನು. ಆ ಕಲೆಯು ಸಂಪ್ರದಾಯ ಮತ್ತು ಆಚರಣೆ (ಆರಾಧನೆ) ರೂಪದಲ್ಲಿ ಪ್ರಕೃತಿ ಆರಾಧನೆಯಾಯಿತು. ಪ್ರಕೃತಿ ಆರಾಧನೆಯಲ್ಲಿ ಸೂರ್ಯ, ಚಂದ್ರ, ಭೂಮಿ, ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿ, ಬೆಟ್ಟ, ಗುಡ್ಡ, ಪಂಚಭೂತಗಳು, ಗಿಡಮರ, ಬಳ್ಳಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ಕೂಡಿವೆ. ಕಾಡಿನ ಒಂದು ಭಾಗವಾಗಿ ಜೀವನ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದ ಆದಿಮಾನವ ನೆಲೆನಿಂತ ಬದುಕಿಗೆ ಒಗ್ಗಿಕೊಂಡಾಗ ಸಹಜವಾಗಿಯೇ ಪ್ರಕೃತಿಯನ್ನು ಆಶ್ರಯಿಸಿ ಬದುಕತೊಡಗಿದ. ಒಂದೊಮ್ಮೆ ಪ್ರಕೃತಿ ಸಹಕರಿಸಿದರೆ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಮುನಿಸು ತೋರಿಸುತ್ತಿತ್ತು. ಇಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಸಂತೈಸಲು ಅನೇಕ ಸಂಪ್ರದಾಯ, ಆಚರಣೆಗಳ ಸೃಷ್ಟಿಯಾದವು. ನಾಗರಿಕತೆಯ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಿಂದಾಗಿ ಮಾನವ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ಸಂಪನ್ಮೂಲವನ್ನು ತನ್ನ ಜಾಣ್ಮೆಯಿಂದ ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳಲ್ಲೆ ಅಧಿಕ ಶಕ್ತಿದಾಯಕವಾಗಿ ಪ್ರಕೃತಿಯನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುವ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಬೆಳೆದನು. ಆದಿಮಾನವನ ಬದುಕು ಸಹಜವಾಗಿಯೇ ಪ್ರಕೃತಿಯೊಡನೆ ಹೋರಾಟ ಮಾಡುವುದೇ ಆಗಿತ್ತು. ಗುಂಪು ಜೀವನದ ಮಾನವನ ವಿಕಾಸದ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಶಕ್ತಿದಾಯಕ ಅಂದರೆ ಪ್ರಕೃತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಜ್ಞಾನ ಹೊಂದಿದ ವ್ಯಕ್ತಿ ಗುಂಪಿನ ದುರ್ಬಲ ಜನರ ರಕ್ಷಣೆಯ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಹೊಂದಿರುತ್ತಿದ್ದನು. ಅವನ ಜಾಣ್ಮೆ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು ಮುಂದಿನ ನಾಯಕನಿಗೆ ಹಸ್ತಾಂತರಿಸಲ್ಪಡುತ್ತಿದ್ದವು. ದಿನ ಕಳೆದಂತೆ ಗುಂಪುಗಳ ನಡುವೆ ಸಂಘರ್ಷ ಏರ್ಪಾಟ್ಟಾಗ ಪ್ರತಿಷ್ಟೆಗಾಗಿ ಎಂಬಂತೆ ಸ್ಪರ್ಧೆಗಿಳಿದ ಗುಂಪುಗಳು ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಕೌಶಲ್ಯಗಳ ಮೂಲಕ ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಜೀವಿಸತೊಡಗಿದರು. ಗುಂಪುಗಳು ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯಗಳಾಗಿ ಆದಿಮಾನವ ಆಧುನಿಕ ಮಾನವನಾದ. ಕಾಲಾನುಕ್ರಮೇಣ ಅರಣ್ಯದಿಂದ ಬೇರ್ಪಟ್ಟು ನಗರ ಜೀವನ ಮಾಡಲಾರಂಭಿಸಿದ ನದಿ, ತೊರೆ, ಕೆರೆ ಮುಂತಾದ ಪ್ರದೇಶಗಳು ಜೀವನ ನಡೆಸಲು ಸಹಕಾರಿಯಾದವು. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಕೃಷಿಯ ಅವಿಷ್ಕಾರ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಲಾಯಿತು. ಇದರೊಟ್ಟಿಗೆ ಕಾಡಿನ ಸೌಮ್ಯ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬಳಕೆ ನಿರಂತರವಾಯಿತು.

ಹೀಗೆ ಆದಿಯಿಂದ ಆಧುನಿಕ ಮಾನವನಾದ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಗುಂಪುಗಳು ತ್ವರಿತವಾಗಿ ನಾಗರಿಕತೆಯ ಬದುಕಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡರೆ ಮತ್ತೆ ಕೆಲವು ಗುಂಪುಗಳು ನಾಗರಿಕತೆಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳದೇ

ಕಾಡಿನ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಕಡಿತಗೊಳಿಸಿಕೊಳ್ಳದೇ ಕಾಡಿನಂಚಿನ ಬದುಕಿಗೆ ಬಂದವು. ಅಂತಹ ಕಾಡಂಚಿನ ಬದುಕು ನಡೆಸುತ್ತಿರುವುದರಲ್ಲಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿವೆ.

ನಾಗರಿಕತೆ ಎಂದರೆ ಬೌದ್ಧಿಕ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆಧುನಿಕ ಮಾನವ ಪ್ರಕೃತಿಯನ್ನು ತನ್ನ ಅನುಕೂಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಜ್ಞಾನ. ಪ್ರಕೃತಿಯ ಮೇಲೆ ಮತ್ತು ತನ್ನ ಬದುಕಿನ ಮೇಲೆ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮವನ್ನು ಉಂಟು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾನೆ. ಆದರೆ ಆದಿಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಪ್ರತಿಬಿಂಬವಾಗಿರುವ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ತಲೆಮಾರುಗಳ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಪರಿಸರ ಮತ್ತು ಮಾನವ ಪ್ರೇಮಿಯಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ಆಧುನಿಕ ಮಾನವನ ಹಸ್ತಕ್ಷೇಪವು ಅದನ್ನು ಅವನತಿಯಡೆಗೆ ದೂಕಲ್ಪಡುತ್ತಿದೆ. ಇಂತಹ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳನ್ನು ಆದಿಮ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು, ಪಶುಪಾಲನ ಸಮುದಾಯಗಳು, ಅರಣ್ಯವಾಸಿಗಳು, ಅಲೆಮಾರಿಗಳು, ಪ್ರದರ್ಶನ ಕಲೆಯ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಮತ್ತು ವಿಮುಕ್ತ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಎಂದು ವರ್ಗೀಕರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅರಣ್ಯವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಸಮಾಜದ ಮುಖ್ಯವಾಹಿನಿಯಲ್ಲಿ ಬದುಕುತ್ತಿರುವ ಸಮುದಾಯಗಳು ಪರಿಸರದೊಂದಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ತಲೆಮಾರಿನ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಮರೆಯುತ್ತಿವೆ. ಈಗಾಗಲೇ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಶರವೇಗದ ಮಾನವ ತನ್ನ ಪೂರ್ವಜರ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಮರೆತಿರುವುದರಿಂದ ಅದಕ್ಕೆ ಇತರೆ ಸಮುದಾಯಗಳು ಮಾರು ಹೋಗುತ್ತಿವೆ. ಹೀಗೆ ಮುಂದುವರೆದರೆ ಆ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗುವುದು ಖಚಿತ. ನಾಡಿನ ಮಾನವನ ಪರಿಸರ ವಿರೋಧಿ ಚಟುವಟಿಕೆಯಿಂದಾಗಿ ಮಾನವನ ಬದುಕಿಗೆ ಕುತ್ತು ಬರುತ್ತಲಿದೆ. ಅದಕ್ಕೆ ಈ ತಲೆತಲಾಂತರದ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಜ್ಞಾನ ಜ್ಞಾನದ ಉಳಿವು ಮತ್ತು ಬಳಕೆ ಅಗತ್ಯವಾಗಿದೆ.

ಆದಿ ಸಮಾಜದಿಂದ ಆಧುನಿಕ ಸಮಾಜದ ವರೆಗಿನ ಮಾನವನ ವಿಕಾಸ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಮುನಿಸು ಸಹಜವಾಗಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ನಿದರ್ಶನವೆಂಬಂತೆ ಸಿಂಧೂ ಬಯಲಿನ ನಾಗರಿಕತೆಯು ಪ್ರಕೃತಿಯ ವೈಪರಿತ್ಯಗಳಿಂದ ಅವನತಿ ಹೊಂದಿದ್ದು, ಇಂತಹ ಪ್ರಕೃತಿಯ ವೈಪರಿತ್ಯದಿಂದ ಮಾನವನ ಬದುಕಿನ ಮೇಲಾಗುವ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮವನ್ನು ತನ್ನ ಭೌದ್ದಿಕತೆ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಸನ್ನಿವೇಶಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಪರಿಹರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಮಾನವ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ಅನುಸರಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದಾನೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹಳೆಯದನ್ನು ಪುನರುಜ್ಜೀವನಗೊಳ್ಳಿಸುವ ಮತ್ತು ಹೊಸಜ್ಞಾನವನ್ನು ರೂಪಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯು ಜರುಗಿದೆ. ಪ್ರಕೃತಿಯ ವಿಕೋಪದಿಂದ ಮಾನವನು ನೆಲೆಯ ಸಮಸ್ಯೆ, ವ್ಯವಸಾಯ, ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ, ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ, ವನ್ಯಮೃಗಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಣೆ ಮತ್ತು ಅವುಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸುವ ಕೌಶಲ್ಯ ಮತ್ತು ಅರಣ್ಯ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳ ಸುಸ್ಥಿರ ಬಳಕೆಯ- ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನಗಳನ್ನು ಹಿರಿಯರ ಬಳುವಳಿಯಿಂದ ಪಡೆದಿದ್ದಾನೆ.

ಕೆನಾಡದಲ್ಲಿ Alan R EMERY ಮತ್ತು Associale ೧೯೯೭ರಲ್ಲಿ ಜ್ಞಾನದ ಕುರಿತು ಕಾರ್ಯಾಗಾರ ಜರುಗಿತ್ತು ಇದರ ಅಂತಿಮ ನಿಲುವು

- ಬೋಧನೆ ಮತ್ತು ಅನುಭವಧಾರಿತವಾದ ಸಾಮಾನ್ಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಾಗಿತ್ತು ತಲೆಮಾರಿನಿಂದ– ತಲೆಮಾರಿಗೆ ಹಸ್ತಾಂತರ ಜ್ಞಾನ.

- ಇದು ಪರಿಸರದ ವಸ್ತುಗಳ ನಡುವಿನ ಮಾನವನ ಸಂಬಂಧದಲ್ಲಿ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.
- ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಸಮಗ್ರವಾಗಿತ್ತು. ಇದು ಒಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ಸೀಮಿತವಾಗದೆ ಸಮುದಾಯಗಳ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಆಚರಣೆ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಬೆರೆತುಹೋಗಿ ಈ ಜ್ಞಾನ ಅವರ ಜೀವನ ವಿಧಾನವಾಗಿದೆ.
- ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವು ಹಸ್ತಾಂತರಗೊಳ್ಳುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ತನ್ನದೆ ಆದ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡು ಜಾರಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಜೊತೆಗೆ ಕಾಲ ಮತ್ತು ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ನಿರಂತರ ಬದಲಾವಣೆ ಹೊಂದುವುದು.
- ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಜೀವನ ವಿಧಾನವಾಗಿ ರೂಪಿತವಾದಾಗ ಇದು ಒಳ್ಳೆಯ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ.
- ಈ ಜ್ಞಾನವು ಜನರ ಬದುಕಿಗೆ ಭದ್ರತೆ ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ.

ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಅಭಿಪ್ರಾಯವನ್ನು ಪಾಶ್ಚಿಮಾತ್ಯ ವಿದ್ವಾಂಸರು ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಅರ್ಥವನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾ ಅದನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಆಧುನಿಕ ಮಾನವನಿಗೆ ಅನಿವಾರ್ಯತೆಯಾಗಿದೆ. ಎಂದು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ.

ಸಮಾಜವು ಸರಳತೆಯಿಂದ ಸಂಕೀರ್ಣವಾಗಿ ಅಪರಿಮಿತ ಜನಸಂಖ್ಯೆ, ಪರಿಸರ ಮಾರಕ ಮಾನವನ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು ಪ್ರಕೃತಿ ವಿಕೋಪಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತಿವೆ. ತನ್ನ ಅದಮ್ಯ ಬುದ್ಧಿಶಕ್ತಿಯಿಂದ ಪ್ರಕೃತಿಯನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಬಲ್ಲೆ ಎಂಬ ಮಾನವನ ಹುಚ್ಚು ತಿಳುವಳಿಕೆ ಇಡೀ ಮನುಕುಲದ ನಾಶಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ನಿರ್ಲಕ್ಷಿಸಿ, ಆಧುನಿಕ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಆಹಾರ ಕ್ರಮ, ಔಷಧೋಪಚಾರ, ಸೃಷ್ಟಿ ಜೀವನ ಮತ್ತು ಕೃಷಿಯನ್ನು ಬದಲಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ. ಆದರೆ ಇದು ಅತಿಯಾಗಿ ಅನಾರೋಗ್ಯ, ಅಪೌಷ್ಟಿಕತೆಯ ಆಹಾರ, ನಿರುದ್ಯೋಗ, ಪ್ರವಾಹ, ಚಂಡಮಾರುತ, ಸುನಾಮಿ, ಭೂಕಂಪದಂತಹ ವಿಕೋಪಗಳಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಮುಖ್ಯವಾಹಿನಿಯತ್ತ ಚಲಿಸುತ್ತಿರುವ ಮಾನವ ತಾನೇ ಶ್ರೇಷ್ಠ ತಾನು ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದೇ ಅಂತಿಮ ಎಂದು ದರ್ಪಿಷ್ಠ ಬದುಕಿಗೆ ಹೊರತಾಗಿಯೂ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಕಾಡಿನ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಅಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೆಲೆನಿಂತ ಇವರು ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿಕೊಂಡು ಬದುಕುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಸದೃಢ ಶಕ್ತಿದಾಯಕ ನೆಮ್ಮದಿಯ ಬದುಕು ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ನಿಷ್ಕ್ರಿಯೆಗೊಳ್ಳಿಸುವ ಹುನ್ನಾರಗಳು ನಡೆಯುತ್ತಿರುವುದು ಆಘಾತಕಾರಿಯಾಗಿದೆ. ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ದಾಖಲೀಕರಣ ಮಾಡಿ ಭವಿಷ್ಯತ್ತಿನ ಸವಾಲುಗಳಿಗೆ ಪರಿಹಾರ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುವುದು ಮುಖ್ಯವಾಗಿದೆ. ಆ ಹಿನ್ನೆಲೆಯನ್ನು ಕರ್ನಾಟಕದ ಅರಣ್ಯವಾಸಿ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಾದ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಅರಣ್ಯದೊಳಗಿನ ಜೀವನ, ಆ ಜೀವನದಲ್ಲಿನ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ, ಔಷಧೋಪಾಚಾರ, ವನ್ಯಮೃಗಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಕೌಶಲ್ಯ, ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ನೆಲೆ, ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ವೈಪರೀತ್ಯಗಳ ಕುರಿತು ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ತಿಳಿಯುವುದು ಈ

ಸಂಶೋಧನೆಯ ಪ್ರಮುಖ ಧ್ಯೇಯವಾಗಿದೆ. ಭವಿಷ್ಯತ್ತಿನ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಭೂತದಲ್ಲಿ ಉತ್ತರವಿದೆ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಭೂತಕಾಲದ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಸಾರ್ವತ್ರಿಕರಿಸುವುದು ಪ್ರಮುಖವೆನ್ನಿಸುತ್ತದೆ.

ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವೆಂದರೆ ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಲ್ಲದ; ಹಳೆಯ ಜ್ಞಾನ ಅಥವಾ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಎಂಬ ಕುರುಡು ಮನೋಭಾವವು ಕೆಲವರಲ್ಲಿದೆ. ಈ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಅರ್ಥ ಮತ್ತು ವ್ಯಾಖ್ಯಾನದ ಬಗ್ಗೆ ತುಂಬ ಜನ ವಿದ್ವಾಂಸರು ಈಗಾಗಲೇ ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಆ ಎಲ್ಲಾ ಚರ್ಚೆಗಳ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ಸರಳವಾಗಿ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸುವುದದಾರೆ; ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವೆಂದರೆ ತನ್ನ ಪರಂಪರೆಯಿಂದ ಬಂದ ಎಲ್ಲಾ ಬಗೆಯ 'ಜ್ಞಾನಸಂಪತ್ತು' ಎಂದರ್ಥ. ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವೆಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಪದ ಸಂಯೋಜನೆಯು 'ಪರಂಪರೆ' ಅಥವಾ 'ಜ್ಞಾನ' ಎಂಬ ಪದರಚನೆಗಳಿಂದಾಗಿದೆ ಎಂದು ಕೆಲವರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. 'ಪರಂಪರೆ' ಎಂದರೆ ಹಿಂದಿನದು, ತುಂಬಾ ಪ್ರಾಚೀನವಾದುದು ಅಥವಾ ಹಲವು ತಲೆಮಾರುಗಳಿಂದ ತಲೆಮಾರುಗಳಿಗೆ ಹರಿದು ಬಂದಿದ್ದು ಎಂಬರ್ಥವಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಜ್ಞಾನವೆಂದರೆ 'ಅರಿವು' ಅಥವಾ 'ತಿಳುವಳಿಕೆ', 'ತಿಳಿವು' ಎಂಬ ಅರ್ಥವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ನೋಡುವುದಾದರೆ ಮಾನವನ ರೂಢಿ, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ಆಚರಣೆ, ಮತ್ತು ನಂಬಿಕೆಗಳು ಪರಂಪರೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಅಂತರ್‌ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ ಎಂಬುದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ.

ಪರಂಪರಾನುಗತವಾಗಿ ಸಾಗಿಬಂದ ಮೌಲ್ಯಗಳ ಬೇರುಗಳೆಲ್ಲವು ಆದಿವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳಿಂದಲೇ ಹರಿದುಬಂದಿವೆ. ಆಹಾರ ಪದ್ದತಿ, ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿ, ನ್ಯಾಯ ಪದ್ಧತಿ, ಜೇನು ಸಾಕಾಣಿಕೆ, ಕೃಷಿ, ಹಬ್ಬದ ಆಚರಣೆ, ಪಶುಪಾಲನೆ, ಇನ್ನಿತರೆ ಕುಲಕಸುಬುಗಳಂತಹ ವೃತಿ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಕೌಶಲ್ಯವನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಮಾಟ–ಮಂತ್ರ, ಮಳೆ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆ, ಜಲ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆ... ಹೀಗೆ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಆಚರಣೆಗಳು ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ, ಮಾನವನ ನಂಬಿಕೆ ಮತ್ತು ಜೀವನ ಮೌಲ್ಯಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿನಿಧಿಸುತ್ತವೆ. ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಪ್ರಕೃತಿ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿಯೇ ಜೀವನ ಸಾಗಿಸುತ್ತಾ ತಮ್ಮ ಅಸ್ತಿತ್ವವನ್ನು ಗುರುತಿಸಿಕೊಂಡು; ತಮ್ಮ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಕೃತಿಯಿಂದಲೇ ಪೂರೈಸಿಕೊಳ್ಳುವುದನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ಕಾಣಬಹುದು. ಆದ್ದರಿಂದ ಮಾನವನ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವೂ ಕೂಡ ಪ್ರಕೃತಿದತ್ತವಾದುದ್ದೇ ಆಗಿದೆ. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಬೇರು, ಗೆಡ್ಡೆ–ಗೆಣಸು, ಮರ, ಗಿಡ, ಬಳ್ಳಿ ಹಾಗೂ ಸಸ್ಯಗಳ ಎಲೆಗಳಿಂದಲೇ ತಯಾರಿಸಲ್ಪಡುವ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಜನರು ತಯಾರಿಸುವ ಯಾವುದೇ ಬಗೆಯ ಔಷಧಿ ಅಥವಾ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳಿಗೆ ಸಹಜವೂ, ನೈಸರ್ಗಿಕವೂ ಆದ ಗುಣವಿದೆ. ಹೀಗೆ ಕಾಡಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಂದಲೇ ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಜ್ಞಾನ ಅವರಿಗೆ ಕರಗತವಾಗಿದೆ. ಅದು ಅವರಿಗೆ ಸಹಜವಾಗಿ ಕಲಿತದ್ದು. ಯಾವ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಕಾಲೇಜು, ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಹಾಗೂ ಆಸ್ಪತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ವರ್ಷಾನುಗಟ್ಟಲೇ ಕಲಿತದ್ದಲ್ಲ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಈ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ಕಲಿತವರಲ್ಲ; ಸಹಜವಾಗಿ ತಿಳಿದವರು. ಆದ್ದರಿಂದಲೇ ಅದು ಅವರ ಬದುಕಿನ ಭಾಗವಾಗಿದೆ.

ಪ್ರಸ್ತುತ ಆಧುನಿಕ ಸಂಧರ್ಭದಲ್ಲಿಯೂ ಕೂಡ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಅದರದೇ ಆದ ಅನನ್ಯತೆಯೊಂದಿಗೆ ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡಿವೆ. ಸರ್ಕಾರ ಅಧಿಸೂಚನೆಯ ಪ್ರಕಾರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ೫೦ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಕೆಲವು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಆಧುನಿಕರಣದ ಸೆಳೆತಕ್ಕೆ ಸಿಕ್ಕು ತನ್ನ ಮೂಲ ಚಹರೆಗಳನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಂಡಿವೆ. ಇಂತಹ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳನ್ನು ಅಲೆಮಾಂಗಳು, ಅರೆ ಅಲೆಮಾರಿಗಳು ಎಂದು ವಿಭಾಗಿಸಲಾಗಿದೆ. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಕೊರಗ ಸಮುದಾಯಗಳನ್ನು ಕರ್ನಾಟಕದ ಕಡುಟುಣುತಜ ಖಿಡಿುಭಜ ಗಳೆಂದು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಇತ್ತ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯೂ ವಾಸಿಸಲಾಗದೇ; ನಗರಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಜೀವಿಸಲಾಗದೇ ಅತಂತ್ರ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಬದುಕುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈಗ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಜಗತ್ತು ಮನುಷ್ಯನ ಜೀವನ ವಿಧಾನವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತಿದೆ; ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ನಿಯಂತ್ರಿಸುತ್ತಿದೆ, ಸಿದ್ಧ ಉಡುಪು, ಸಿದ್ಧ ಆಹಾರಗಳಂತೆಯೇ; ಔಷಧಗಳು ಸಹ ಸಿದ್ಧಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ಪೂರೈಕೆಯಾಗುತ್ತಿವೆ. ಜನರು ಇಂಥ ಸಿದ್ಧೌಷಧಿಗಳಿಗೆ ಮೊರೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಜೊತೆಗೆ ದಿನಬಳಕೆಯ ಬಹುತೇಕ ಅಗತ್ಯ ವಸ್ತುಗಳೆಲ್ಲವೂ ಸುಲಭ ಹಾಗೂ ಅತಿವೇಗವಾಗಿ ಕೈಗೆಟಕುವಂತಿರಬೇಕು. ಇಂಥ ಅತಿವೇಗದ ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿ ವೃತ್ತಿಪರತೆ ಹಾಗೂ ಕೌಶಲ್ಯಗಳು ತಮ್ಮ ಮೌಲ್ಯಗಳನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿವೆ. ಅನಾದಿಕಾಲದಿಂದಲೂ ತಲೆಮಾರಿನಿಂದ ತಲೆಮಾರಿಗೆ ಸಾಗುತ್ತಾ ಬಂದ ಜ್ಞಾನವೂ ಕೂಡ ಹೀಗೆ ತನ್ನ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದೆ.

ಆದರೂ ಅನುಭವ ಜನ್ಯವಾದ ಜ್ಞಾನ ಹಾಗೂ ಕಲೆಗೆ ಎಲ್ಲ ಕಾಲಕ್ಕೂ ಮಹತ್ವ ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಈಗಿನ ಜ್ಞಾನ ಶಾಖೆಗಳ ಹಿಂದೆ ಹಲವಾರು ಆದಿವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಅನುಭವಗಳು ಇವೆ. ಆದ್ದರಿಂದಲೇ ಅವು ವಿನೂತನವಾದವು. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಪಾರಂಪರಿಕ ಕಲೆ, ಜ್ಞಾನ, ಆಹಾರ, ಉಡುಪು ಇತ್ಯಾದಿ ವಿಷಯಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಚರ್ಚೆಗಳು ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ನಡೆಯುತ್ತಲೇ ಇವೆ. ಈಗಂತೂ ನಮ್ಮ ಎಲ್ಲಾ ವಿಜ್ಞಾನ, ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಆಧಾರಿತ ವಲಯಗಳೆಲ್ಲವೂ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನೇ ಅವಲಂಬಿಸುತ್ತಿವೆ. ಅಷ್ಟರಮಟ್ಟಿಗೆ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಬದಲಾದ ಕಾಲಘಟ್ಟದಲ್ಲಿಯೂ ತನ್ನ ಅಗತ್ಯತೆಯನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ.

ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಜ್ಞಾನ ಎಂಬುದು ಮಾನವನ ಶೋಧನಾ ಪ್ರವೃತಿ ಬೆಳೆದಂತೆಲ್ಲ ಅವನ ಬದುಕು ವಿಕಾಸವಾಗುತ್ತ ಹೋಯಿತು. ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಈ ರೀತಿಯ ಪ್ರಯೋಗಶೀಲ ಪ್ರವೃತ್ತಿ ಮತ್ತು ವಿಶಿಷ್ಠ ಜೀವನಾನುಭವಗಳು ನಾಗರಿಕ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಬದುಕುತ್ತಿರುವ ಇತರೆ ಸಮುದಾಯಗಳ ಜನಜೀವನ ವಿಧಾನಕ್ಕಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿವೆ. ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಈ ಬಗೆಯ ಜೀವನ ವಿಧಾನ ಹಾಗೂ ಬದುಕಿನ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳು ತುಂಬಾ ಮಹತ್ವವುಳ್ಳವು. ಜೊತೆಗೆ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ ಪೂರ್ಣವೂ ಆಗಿವೆ. ಮನುಷ್ಯ ಮತ್ತೆ ಪರಂಪರೆಯ ಕಡೆಗೆ ಮುಖ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾನೆ. ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಿಕರು ನಮಗೆ ಕೊಟ್ಟು ಹೋಗಿರುವ ಅಮೂಲ್ಯ ಸಂಪತ್ತೆಂದರೆ ವೃತ್ತಿ ಸಂಬಂಧಿ ಕೌಶಲ್ಯ ಹಾಗೂ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ. ಆಧುನೀಕರಣ, ನಗರೀಕರಣ ಹಾಗೂ ಸದ್ಯದ ಜಾಗತೀಕರಣದ ಪರಿಣಾಮದಿಂದ ನಮ್ಮ ಪರಿಸರ, ಕೃಷಿ, ಜೀವನ

ವಿಧಾನ ಹಾಗೂ ಜ್ಞಾನಶಾಖೆಗಳೆಲ್ಲವೂ ತೀವ್ರವಾದ ಬಿಕ್ಕಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಎದುರಿಸುತ್ತಿವೆ. ಈಗ ನಮಗೆ ನಮ್ಮ ಪರಂಪರೆಯ ಮೌಲ್ಯಗಳ ಅರಿವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ಎಲ್ಲಾ ಅಂಶಗಳ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಅರಿಯುವುದು ತುಂಬಾ ಪ್ರಸ್ತುತವಾದ ವಿಷಯವಾಗಿದೆ.

ಹಾಗೆಯೇ ಇಂದಿನ ಜಾಗತೀಕರಣ, ಖಾಸಗೀಕರಣ, ಉದಾರೀಕರಣದ ಪ್ರಭಾವದಿಂದ ಮಾನವನಲ್ಲಿ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಬಗೆಗೆ ಸೆಳೆತ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ಇದರ ಪರಿಣಾಮದಿಂದ ಮಾನವನ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವು ಕೂಡ ವಿಸ್ಮೃತಿಗೆ ಒಳಗಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ತರಹದ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಿಂದ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಬದುಕು ಸಹ ಅತಂತ್ರವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಕಾಡು ಹಾಗೂ ಕಾಡಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ನಾಶವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಸರಕಾರದ ನೀತಿ–ನಿಯಮಗಳು ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಬದುಕಿನ ಮೇಲೆ ಆಕ್ರಮಣ ಮಾಡುತ್ತಿವೆ. ಅವರ ಮೂಲ ನೆಲೆಯಾದ ಅರಣ್ಯದಿಂದ ಒಕ್ಕಲೆಬ್ಬಿಸುತ್ತಾ ಅವರನ್ನು ಬೀದಿಗಟ್ಟಿವೆ. ಇಂತಹ ದಯನೀಯ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಬದುಕುತ್ತಿರುವ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ತಮ್ಮ ಅನನ್ಯತೆಯನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ರೀತಿ ಬದಲಾದ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಜೀವನ ಕ್ರಮವು ಕೂಡ ಅವರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮವನ್ನು ಬೀರಿದೆ.

ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಆದಿವಾಸಿ ಸಮುದಾಯ ಅರಿವು ಇದ್ದೊ ಅಥವಾ ಅರಿವು ಇಲ್ಲದೆಯೋ ತನ್ನದೇ ಆದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಮೂಲಕ ಬದುಕನ್ನು ಮುಂದುವರೆಸಿಕೊಂಡು ನೆಮ್ಮದಿಯಿಂದ ಬದುಕು ಸಾಗಿಸುತ್ತಿದ್ದವು. ಇಂದು ಅರಣ್ಯದ ಒಳಗೆ ಮತ್ತು ಅರಣ್ಯದ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ಬದುಕುತ್ತಿರುವ ಅನೇಕ ಆದಿವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳು ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಬುನಾದಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಬದುಕುತ್ತಿದ್ದವು. ನಗರೀಕರಣ, ವೈಜ್ಞಾನೀಕರಣ, ಜಾಗತೀಕರಣ, ಸರ್ಕಾರದ ಅರಣ್ಯ ನೀತಿ ಮುಂತಾದವು ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಬುಡವನ್ನು ಅಲ್ಲಾಡಿಸುತ್ತಿವೆ. ಇಂದು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಯಾವ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ನಮ್ಮ ಜೀವನ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡು ಬದುಕಬೇಕು ಎಂಬುದು ತಿಳಿಯದೇ ಅತಂತ್ರ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿದ್ದಾರೆಂದು ಹೇಳಿದರೆ ಅತಿಶಯೋಕ್ತಿ ಎನಿಸಲಾರದು. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಮೇಲೆ ಆಧುನಿಕತೆಯ ಪ್ರಭಾವದಿಂದ ಅವರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಮೇಲಾದ ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿದೆ. ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟಂತೆ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಸಾಮ್ಯತೆ ಮತ್ತು ಅನನ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಅಧ್ಯಯನಗಳು ನಡೆಯಬೇಕಾಗಿದೆ. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಎಂಬುದು ಅಕಾಶದಷ್ಟೇ ವಿಶಾಲವಾದದ್ದು. ಆಧುನಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಸ್ಮೃತಿಪಟಲದಿಂದ ಕಿತ್ತೆಸೆಯುವ ಅಥವಾ ಅವರಿಂದ ದೂರ ಸರಿಸುವ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷ ಮತ್ತು ಪರೋಕ್ಷವಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ. ಇಂದು ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಚಟುವಟಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಅಧುನಿಕತೆಯ ಸ್ಪರ್ಶವಿರುವುದು ಕಂಡು ಬರುತ್ತಿದೆ. ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಹೊಸ ಪೀಳಿಗೆ ತನ್ನ ಪರಂಪರೆಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಗಳಿಂದ ದೂರ ಸರಿಯುತ್ತಿವೆ. ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಯುವಕರಲ್ಲಿ ಇಂದು ಅವರ ಸಮುದಾಯದ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಆಚಾರ, ವಿಚಾರ, ಕುಲ, ಬಳಿ, ಬೆಡಗು, ವಿವಾಹ ಪದ್ಧತಿ, ಆಹಾರ, ವಿಹಾರ, ವೃತ್ತಿ, ವೇಷಭೂಷಣ ದೈವ,

ಆರಾಧನೆ, ಕಾಡು, ಕಾಡಿನ ಬಗೆಗಿರುವ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಬಗೆಗಿನ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಗಳು ಅವರಲ್ಲಿ ಗೋಚರಿಸುತ್ತಿಲ್ಲ. ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಯುವಕರು ಅವರ ಪೂರ್ವಜರ ತಿಳುವಳಿಕೆಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಜೀವನ ಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಮುಂದಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಎಂಬುದು ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಅದು ಹಿರಿಯ ತಲೆಮಾರಿನವರಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಉಳಿದುಕೊಂಡಿದೆ. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ನಶಿಸಲು ಇಂದಿನ ಸಮೂಹ ಮಾದ್ಯಮಗಳು ಪ್ರಮುಖ ಕಾರಣಗಳಾಗಿವೆ, ಆದಿವಾಸಿಗಳ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ದೃಶ್ಯ ಮಾಧ್ಯಮಗಳು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸಾರ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರೆ ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿ ಜಾಗೃತಿ ಮೂಡಿ ಅದನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ರಯತ್ನಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿರುವ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಐವತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆಯೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಅದನ್ನು ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೊಳಪಡಿಸಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಅನೇಕ ವಿದ್ವಾಂಸರ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಅವರ ಬದುಕನ್ನು ಕುರಿತು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಅಳವಡಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನಗಳು ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನಡೆದಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಕುರಿತು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುವುದು ಈಗ ತುಂಬಾ ಔಚಿತ್ಯಪೂರ್ಣವಾಗಿದೆ

೧.೧. ಅಧ್ಯಯನದ ಉದ್ದೇಶಗಳು

೧. ಜೇನುಕುರುಬರ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತವಿರುವ ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಅಧ್ಯಯನ

೨. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿನ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಅಧ್ಯಯನ

೩. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಯ ಅಧ್ಯಯನ.

೪. ಜೇನುಕುರುಬರ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿಯ ಕೃಷಿಯ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಕುರಿತು ಅಧ್ಯಯನ.

ಈ ಮೇಲಿನ ನಾಲ್ಕು ಮುಖ್ಯ ಉದ್ದೇಶಗಳ ಜೊತೆಗೆ; ಒಟ್ಟಾರೆ ಪ್ರಕೃತಿ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿಯೇ ತಮ್ಮ ಅಸ್ತಿತ್ವವನ್ನು ಗುರುತಿಸಿಕೊಂಡು; ಮತ್ತು ತಮ್ಮ ಬೇಕು ಬೇಡಗಳನ್ನು ಪ್ರಕೃತಿಯಿಂದಲೇ ಈಗಲೂ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳ ಜನರ ಜೀವನ ವಿಧಾನ, ಅವರ ಆಚಾರ–ವಿಚಾರ, ಅವರ ಬದುಕಿನ ಸ್ಥಿತಿಗತಿಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾಗುವುದು.

೧.೨. ಅಧ್ಯಯನದ ವ್ಯಾಪ್ತಿ

ಪ್ರಸ್ತುತ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧದ ವಿಷಯವು ಸಮುದಾಯ ಕೇಂದ್ರಿತ ಅಧ್ಯಯನವಾಗಿದೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ತೀರಾ ಉಪೇಕ್ಷೆಗೆ ಗುರಿಯಾಗಿರುವ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳನ್ನು ಕುರಿತು

ಇಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಯನ ಕೈಗೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯದ ಜನರು ಹೆಚ್ಚಿರುವ ಕರ್ನಾಟಕದ ಮೈಸೂರು, ಕೊಡಗು ಹಾಗೂ ಕೇರಳದ ವೈನಾಡು ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವ ಆ ಸಮುದಾಯದ ಜನರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಹಾಗೂ ಅವರ ಜೀವನ ವಿಧಾನವನ್ನು ಕುರಿತು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಬದುಕಿನ ಸ್ಥಿತಿಗತಿಗಳು, ಆಚರಣೆಗಳು, ಅವರ ಆಚಾರ-ವಿಚಾರಗಳ ಬಗೆಗೂ ಸಹ ಇಲ್ಲಿ ಗಮನ ಹರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಈ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ ತಾಲೂಕಿನ ಆನೆಮಾಳ ಹಾಡಿ, ಕಾರಾಪುರ ಹಾಡಿ, ಕೆಬ್ಬೆಪುರ ಹಾಡಿ, ಕೆರೆಹಾಡಿ. ಮಾಳದಹಾಡಿ, ಜಾಗನಕೋಟೆ ಹಾಡಿ, ಹೊಸಹಳ್ಳಿ ಹಾಡಿ, ದ್ಯಾವನ ಹಾಡಿ, ಬ್ರಹ್ಮಗಿರಿ ಹಾಡಿ, ಬಾವಲಿ ಹಾಡಿ, ಬೋರೆದೇವರ ಮುಂಟಿ ಹಾಡಿ, ಮಚ್ಚೂರು, ಮಾನಿಮೂಲೆ ಹಾಡಿ, ಮಾರನ ಹಾಡಿ, ಮೊತ್ತ, ಮೊತ್ತ ಕೆರೆಹಾಡಿ, ಲಕ್ಷ್ಮೀಪುರ ಹಾಡಿ, ವಡ್ಡರ ಗುಡಿ.

ಹುಣಸೂರು ತಾಲೂಕಿನ ಅಯ್ಯನಕೆರೆ, ಕೆರೆಹಾಡಿ, ತೆಕ್ಕಲವಾಡಿ, ನಾಗಾಪುರ, ೧ನೇ ಬ್ಲಾಕ್, ನಾಗಾಪುರ ೨ನೇ ಬ್ಲಾಕ್, ನೇರಳೆಕುಪ್ಪೆ-ಎ ಹಾಡಿ, ನೇರಳೆಕುಪ್ಪೆ-ಬಿ ಹಾಡಿ, ಪೆಂಜಹಳ್ಳಿ, ಬೆಟ್ಟದ ಹಾಡಿ, ಭರತವಾಡಿ, ವೀರನಹೊಸಹಳ್ಳಿ, ಹಳೆಶೆಟ್ಟಿಹಳ್ಳಿ, ಕಾಳೆನಹಳ್ಳಿ, ಕೊಳವಿಗೆ ಹಾಡಿ.

ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ ತಾಲೂಕಿನ ಅಬ್ಬಳತಿ-ಎ ಹಾಡಿ, ಅಬ್ಬಳತಿ-ಬಿ ಹಾಡಿ, ಮರಳುಕಟ್ಟೆ-ಎ ಹಾಡಿ, ಮರಳು ಕಟ್ಟೆ-ಬಿ ಹಾಡಿ, ಮುತ್ತೂರು ಕಾಲೋನಿ, ಗೌರಿಕೊಲ್ಲಿ ಆಲದ ಕಟ್ಟೆ, ಕಿರಂಗೂರು ಹಾಡಿ.

ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸೋಮವಾರಪೇಟೆ ತಾಲೂಕಿನ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಹಾಡಿಗಳು ಆನೆಕಾಡು, ಎಡವನಾಡು, ಕಾಟಿ ಕೊಪ್ಪಲು ಹಾಡಿ, ಗಂಧದ ಹಾಡಿ.

ವಿರಾಜಪೇಟೆ ತಾಲೂಕಿನ ಕೊಡಂಗೆ ಹಾಡಿ, ಗೇಟ್ ಹಾಡಿ, ಗೋಣಿಗದ್ದೆ ಹಾಡಿ, ದುಬಾರೆ, ನಾಗರಹೊಳೆ ಗದ್ದೆ ಹಾಡಿ, ನಾಣಚಿಗದ್ದೆ ಹಾಡಿ, ಮತ್ತಿಗೋಡು, ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹಳ್ಳ (ಆನೆಕ್ಯಾಂಪ್), ತಿತಿಮತಿ. ಮುಂತಾದವು ಈ ಮೇಲಿನ ಎಲ್ಲಾ ಹಾಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯದ ಮೂಲಕ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ.

೧.೩. ಅಧ್ಯಯನದ ವಿಧಾನ

ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯದಿಂದ ತಿಳಿದುಬಂದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಮುಖ್ಯವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಈ ಅಧ್ಯಯನವನ್ನು ಪೂರೈಸಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದ್ದೇನೆ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಮಹತ್ವ ಹಾಗೂ ಅವರ ಜೀವನವಿಧಾನವನ್ನು ಅರಿಯಲು; ಅವರನ್ನು ಸಂದರ್ಶನ ಮಾಡಿ, ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ, ಅವರಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ನಗರ ಜನಜೀವನದ ಆಕರ್ಷಣೆಯ ಹೊರತಾಗಿಯೂ ಆದಿವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಎದುರಿಸುತ್ತಿರುವ ಸವಾಲು, ಸಾಧ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿರುವ ಬೇಟೆ, ಆಹಾರ, ವೈದ್ಯ ಹಾಗೂ ಕೃಷಿಗೆ

ಸಂಬಂಧಿಸಿದ, ಅವರಲ್ಲಿರುವ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಈ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾಗಿ ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಹಾಗೂ ಅನುಷಂಗಿಕ ಆಕರಗಳಲ್ಲಿನ ಉಪಯುಕ್ತ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಲ್ಲಿ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ. ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯ ಆಧಾರಿತ ಅಧ್ಯಯನವಾದ್ದರಿಂದ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯದ ಮೂಲಕವೇ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಈ ಪ್ರಬಂಧವನ್ನು ಸಿದ್ದಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಸಂದರ್ಶನ ವಿಧಾನ

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಎಂಬ ಈ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿಕೊಂಡು, ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯದ ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರ ಹತ್ತಿರ ಹೋಗಿ ಅವರನ್ನು ಸಂದರ್ಶನ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಧ್ವನಿ ಸುರುಳಿಯಲ್ಲಿ ದಾಖಲಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಯಿತು. ಈ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯದ ಹಿರಿಯ ಮತ್ತು ಕಿರಿಯ ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರಿಂದ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪಾರಂಪರಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಿದ್ದರು? ಯಾವ ರೀತಿಯಾಗಿ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು? ಕೃಷಿಯನ್ನು ಹೇಗೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು? ಇತ್ಯಾದಿ ಅಂಶಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ತಿಳಿಯಲು ಈ ಸಮುದಾಯಗಳ ಹಿರಿಯರು ಹಾಗೂ ಕಿರಿಯರೊಂದಿಗೆ ಚರ್ಚೆ ನಡೆಸಲಾಯಿತು. ಈ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಹುದುಗಿರುವ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಅನುಭವ ಸಂಪತ್ತನ್ನು ಅಲ್ಲಿನ ಪ್ರಮುಖ ಹಿರಿಯರು ಹಾಗೂ ತಜ್ಞರಿಂದ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಸಂದರ್ಶನವು ಬಹಳ ಸಹಕಾರಿಯಾಯಿತು. ಅವರು ನೀಡಿದ ಮಾಹಿತಿಗಳು, ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳು ಬಹಳ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿವೆ. ಇದರಿಂದ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿದ್ದ ಬೇಟೆ, ಕೃಷಿ, ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ಆಹಾರ ಸೇವನೆ, ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಕ್ರಮ, ಜೀವನಾವರ್ತಕ ಹಾಗೂ ವಾರ್ಷಿಕಾವರ್ತನ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ತಿಳುವಳಿಕೆ, ವಿವಿಧ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಅವರು ಅನುಸರಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳು, ಪಾರಂಪರಿಕ ಹಾಗೂ ಆಧುನಿಕ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿರುವ ಅವರ ಜ್ಞಾನಗಳು ಮತ್ತು ಅವರ ಆಶೋತ್ತರಗಳು ಹಾಗೂ ವಿಚಾರಗಳೇನು ಎಂಬುದನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ತಿಳಿದುಕೊಂಡು ಪ್ರಬಂಧ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಲು ಕ್ರಮವಹಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಅವಲೋಕನ ವಿಧಾನ

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಆಚರಿಸುವ ಹಬ್ಬ–ಹರಿದಿನ, ಜೀವನಾವರ್ತನಾಚರಣೆ, ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆ, ಬೇಟೆ, ವೈದ್ಯ ಪದ್ದತಿ, ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳು... ಇತ್ಯಾದಿ ವಿಷಯಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಅವರೊಂದಿಗಿದ್ದು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಗಮನಿಸಿ, ಟಿಪ್ಪಣಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ಕೆಲ ಗೊಂದಲಗಳಿಗೆ ಅವರೊಂದಿಗೆ ಚರ್ಚಿಸಿ ಪರಿಹಾರ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಲಾಯಿತು. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಜೇನು ಬಿಡಿಸುವ, ಮಾಂಸಾಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ, ಹತ್ತಿ

ಹಾಕಿದ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ ಎಡೆಕುಂಟೆ ಹೊಡೆಯುವ, ಮಾಟ, ಮಂತ್ರಕ್ಕೆ ಒಳಗಾದ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಮಾಟ ತೆಗೆಯುವ, ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ, ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಹುಡುಕಿ ಅಗೆದು ತೆಗೆಯುವ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಅವರು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿರುವ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ವೀಕ್ಷಿಸಿ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ, ಅದನ್ನು ಪ್ರಬಂಧದಲ್ಲಿ ದಾಖಲಿಸಲಾಗಿದೆ.

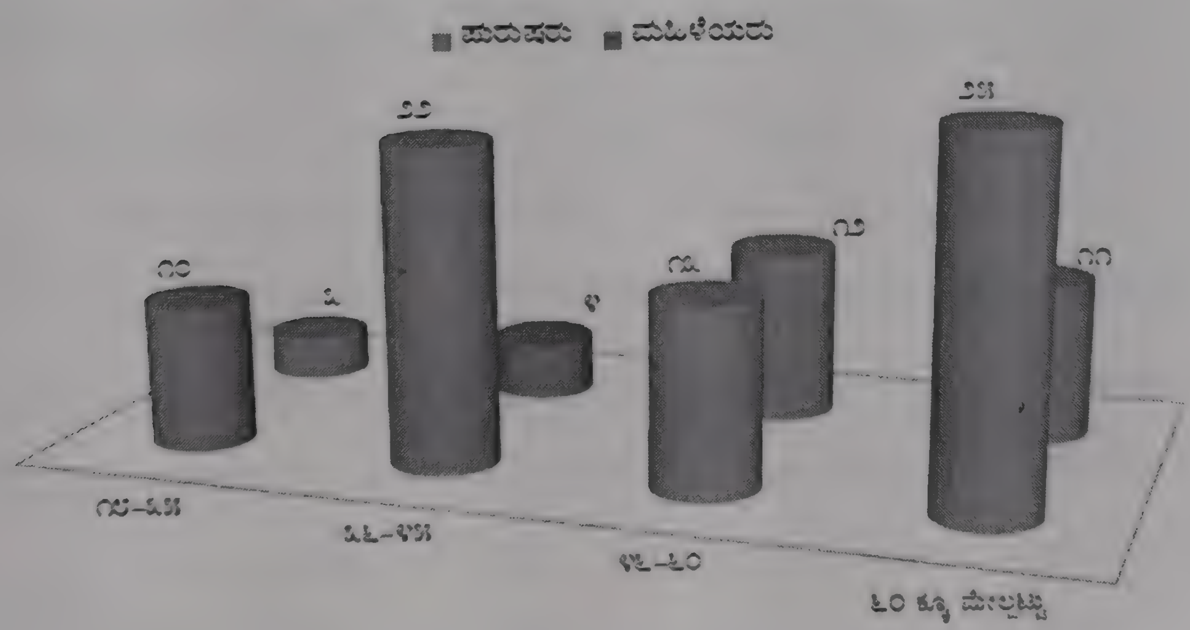
ಅಧ್ಯಯನದ ಮಾದರಿ ನಮೂನೆ

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಬೇಟೆ, ಕೃಷಿ, ಆಹಾರ ಹಾಗೂ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಒಟ್ಟು ೨೦೦ ಜನ ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರಿಂದ ವಿಷಯ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಯಿತು. ಈ ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರಲ್ಲಿ ೬೪ ಜನ ಮಹಿಳೆಯರು ಸೇರಿದ್ದಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ೭೦ ಜನ ಪುರುಷರು ಹಾಗೂ ೩೦ ಜನ ಮಹಿಳೆಯರು ಹಾಗೇಯೆ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ೬೬ ಜನ ಪುರುಷರು ಹಾಗೂ ೩೪ ಜನ ಮಹಿಳೆಯರಿಂದ ವಿಷಯ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ. ೧೮ ರಿಂದ ೩೫ ಮತ್ತು ೩೬ ರಿಂದ ೪೫ ಮತ್ತು ೪೬ ರಿಂದ ೬೦ ಹಾಗೂ ೬೦ರ ಮೇಲ್ಪಟ್ಟ ವಯಸ್ಸಿನವರನ್ನು ಈ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರನ್ನಾಗಿ ಆಯ್ಕೆಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.

ಜೇನುಕುರುಬರ ವಯೋಮಾನ

ವಯೋಮಾನ	ಪುರುಷರು	ಮಹಿಳೆಯರು	%
೧೮-೩೫	೧೦	೩	೧೩
೩೬-೪೫	೨೨	೪	೨೬
೪೬-೬೦	೧೩	೧೨	೨೫
೬೦ ಕ್ಕೂ ಮೇಲ್ಪಟ್ಟು	೨೫	೧೧	೩೬
ಒಟ್ಟು ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರು	೭೦	೩೦	೧೦೦

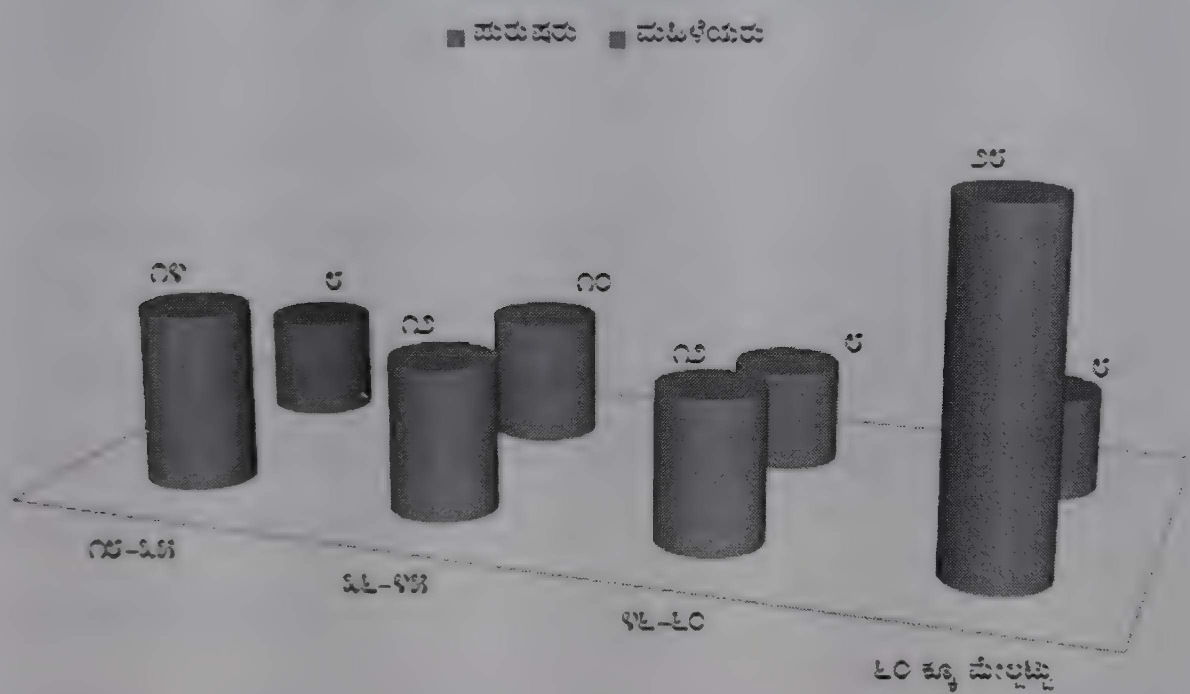
ಜೇನು ಕುರುಬರ ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರ ವಯೋಮಾನ



ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ವಯೋಮಾನ

ವಯೋಮಾನ	ಪುರುಷರು	ಮಹಿಳೆಯರು	%
೧೮–೩೫	೧೪	೮	೨೨
೩೬–೪೫	೧೨	೧೦	೨೨
೪೬–೬೦	೧೨	೮	೨೦
೬೦ ಕ್ಕೂ ಮೇಲ್ಪಟ್ಟು	೨೮	೮	೩೬
ಒಟ್ಟು ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರು	೬೬	೩೪	೧೦೦

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರ ವಯೋಮಾನ



ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಎಂಬ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರನ್ನು ಬೇಟಿಮಾಡಿ ಅವರರೊಂದಿಗೆ ಚರ್ಚಿಸಿ ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿಗಳ ಮೂಲಕ ಆ ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿರುವ ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೃಷಿಪದ್ಧತಿ, ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ, ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿ ಮತ್ತು ಬೇಟೆಯ ಪದ್ಧತಿಯ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಪಡೆದು ಅವರ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಈ ಪ್ರಬಂಧದಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದ್ದೇನೆ. ಈ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳ ಜೇನುಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟಿನ ೭೦ ಪುರುಷರು ಮತ್ತು ೩೦ ಮಹಿಳೆಯರನ್ನು ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಬೇಟಿ ನೀಡಿ ಮಾಹಿತಿ ತಿಳಿದುಕೊಂಡೆವು. ಅದೇ ರೀತಿ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟಿನ ೬೬ ಪುರುಷರು ಮತ್ತು ೩೪ ಮಹಿಳೆಯರನ್ನು ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಬೇಟಿ ಮಾಡಿ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಯಿತು.

ಸಹಭಾಗಿತ್ವ ವಿಧಾನ

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಜೀವನಾವರ್ತಕ ಹಾಗೂ ವಾರ್ಷಿಕಾವರ್ತನ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿ ಪ್ರಬಂಧಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಪ್ರಬಂಧದಲ್ಲಿ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

ಗುಂಪು ಚರ್ಚೆ

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಹಿರಿಯ ಮತ್ತು ಕಿರಿಯ ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರನ್ನು ಕೂಡಿಸಿ ಅವರೊಂದಿಗೆ ಸುದೀರ್ಘವಾಗಿ ಚರ್ಚಿಸಲಾಯಿತು. ೨೫ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದಿನ ಮತ್ತು ಇಂದಿನ ತಿಳುವಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಗೆ ಬದಲಾವಣೆಯಾಗಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಕುರಿತು ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆಯಲಾಯಿತು. ಬೇಟೆ, ಆಹಾರ, ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ ಮತ್ತು ಕೃಷಿಯಲ್ಲಾದ ಬದಲಾವಣೆಗಳನ್ನು ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ಹಾಗೂ ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ವ್ಯಕ್ತಿಗತವಾಗಿ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಚರ್ಚಿಸುವ ಮೂಲಕ ವಿಷಯ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡಲಾಯಿತು.

ವ್ಯಕ್ತಿ ಅಧ್ಯಯನ(ಏಕ ವಿಷಯ ಅಧ್ಯಯನ)

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳಾಗಿದ್ದು, ಆಧುನೀಕರಣದ ನಡುವೆಯು ತನ್ನ ನೆಲದ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಇನ್ನೂ ಜೀವಂತವಾಗಿ ಉಳಿಸಿ ಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಅವರ ಜ್ಞಾನ ನಶಿಸಿ ಹೋಗದಂತೆ ಮುಂದಿನ ತಲೆಮಾರಿನವರಿಗೆ ಹಸ್ತಾಂತರ ಮಾಡಲು ಸಮಗ್ರ ಅಧ್ಯಯನದ ಅವಶ್ಯಕತೆಯ ಹಿನ್ನಲೆಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಸಮುದಾಯದ ೨೦೦ ಜನರನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಿ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಿ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

೧.೪. ಅಧ್ಯಯನದ ಮಹತ್ವ

"ಜಗತ್ತಿನಲ್ಲಿಯೇ ಅತ್ಯಂತ ಸಮೃದ್ಧವಾದ ಸಸ್ಯ ಸಂಪತ್ತನ್ನು ಭಾರತ ದೇಶ ಹೊಂದಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ೪೫೦೦೦ ದಷ್ಟು ವಿವಿಧ ಪ್ರಕಾರಗಳ ಸಸ್ಯ ಸಂಪತ್ತು ಇದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ೯೫೦೦ ರಷ್ಟು ಪ್ರಭೇದಗಳ ಸಸ್ಯ ಸಂಪತ್ತು ಜೈವಿಕ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಪ್ರಕಾರ ಅತ್ಯಂತ ಮಹತ್ವವುಳ್ಳವುಗಳಾಗಿವೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ೭೫೦೦ ರಷ್ಟು ಪ್ರಕಾರದ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ಔಷಧಿ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ ರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ೩೯೦೦ ರಷ್ಟು ಪ್ರಕಾರದ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ಆದಿವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದು, ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ೧೪೫ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳು ೫೨೧ ಸೊಪ್ಪು ತರಕಾರಿಗಳು, ೧೦೧ ಉಳ್ಳುಗಳು ಮತ್ತು ಹೂವುಗಳು ಹಾಗೂ ೬೪೭ ಪ್ರಕಾರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಆಹಾರದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇದಲ್ಲದೆ ೫೨೫ ಪ್ರಕಾರದ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ನಾರು ಪದಾರ್ಥಕ್ಕಾಗಿ ೪೦೦ ಸಸ್ಯ ಪ್ರಕಾರಗಳನ್ನು ಮೇವಿಗಾಗಿ, ೩೦೦ ಪ್ರಕಾರದ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಕೀಟನಾಶಕ, ರೋಗನಾಶಕ, ರಸಾಯನಿಕ ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ೩೦೦ ಪ್ರಕಾರದ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ಅಂಟು, ರಾಳ, ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಸುವಾಸನೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆಂದು ಶ್ರೀ ಅರೋರಾ ಅವರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ."

ಕರ್ನಾಟಕದ ಅರಣ್ಯಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಸುತ್ತಲಿನ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಸುಮಾರು ೧೦೦೦ ದಿಂದ ೧೫೦೦ ರಷ್ಟು ಪ್ರಕಾರದ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಇಂದು ನಾಗರಿಕ ಸಮಾಜ ಮಾತ್ರ ಆಹಾರದ ಪ್ರಕಾರಗಳ ಆಯ್ಕೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತ ಬಹುಬೆಳೆ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದ ಏಕಬೆಳೆ ಕೃಷಿಗೆ ಪ್ರಾಶಸ್ತ್ಯ ನೀಡುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದರಿಂದ ಇಂದು ಕೇವಲ ೧೦೦ ರಿಂದ ೧೫೦ ಪ್ರಕಾರಗಳ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಬಳಸುವಂತಾಗಿದೆ. ಇಂದು ಸಹ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಬಳಸುತ್ತಿರುವ ನೂರಾರು ಗೆಡ್ಡೆ, ಗೆಣಸು, ವಿವಿಧ ಪ್ರಕಾರಗಳ ಸೊಪ್ಪುಗಳು ಹಾಗೂ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮುಂತಾದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಬಗೆಗೆ ಆಧುನಿಕರಿಗೆ ಮಾಹಿತಿಯೇ ಇಲ್ಲ. ನಾವು ಪರಂಪರಾನುಗತವಾಗಿ ಕಾಲಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಬಳಸುವ ಅನೇಕ ಆಹಾರದ ಪ್ರಕಾರಗಳು ಆಧುನಿಕ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮುಂದೆ ಕೊಚ್ಚಿ ಹೋಗುತ್ತಿವೆ. ಈ ಪರಂಪರೆ ಹೀಗೆ ಮುಂದುವರೆದರೆ ನಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಬರೆದಿಟ್ಟು, ಅದನ್ನು ಮುಂದಿನ ಪೀಳಿಗೆಗೆ ಓದಿ ಹೇಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ತಿನ್ನಲು ಆಗುವುದಿಲ್ಲ. ಇಂದು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಈ ಪ್ರಕಾರಗಳಲ್ಲಿ ಪೌಷ್ಠಿಕಾಂಶದ ಕೊರತೆ ಎದ್ದು ಕಾಣುತ್ತಿದೆ. ದೇಶದಲ್ಲಿ ಜನಸಂಖ್ಯೆಯ ಪ್ರಮಾಣ ದಿನದಿಂದ ದಿನಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದುದರಿಂದ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಆಹಾರದ ಭದ್ರತೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕೀಟನಾಶಕ, ರಸಗೊಬ್ಬರ ಹಾಗೂ ಆಧುನಿಕ ತಳಿಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಹೀಗೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿರುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಬಗೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಗಮನ ಹರಿಸದೇ ಇರುವುದು, ಆತಂಕಕಾರಿಯಾದ ವಿಷಯವಾಗಿದೆ. ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಮತ್ತು ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಪಾರಂಪರಿಕ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯದ ತಳಿಗಳು ಇಂದು ಮಾಯವಾಗಿವೆ. ಈ ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದ ಉತ್ಪಾದನೆ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಅವು ಅತ್ಯಧಿಕ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳಾಗಿದ್ದವು ಎಂಬುದನ್ನು ಆಧುನಿಕ ಜಗತ್ತಿಗೆ ತಿಳಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ.

ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಹಾಗೂ ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೃಷಿಕರು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಬಹು ಆಹಾರಗಳ ಆಯ್ಕೆ ಮತ್ತು ಬಹುಬೆಳೆ ಪದ್ಧತಿಯ ಆಹಾರದ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತಿತ್ತಲ್ಲದೆ ಏಕಬೆಳೆ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದ ಉಂಟಾಗುವ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲಿನ ಶೋಷಣೆಯನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟುತ್ತಿತ್ತು. ಇಂದು ಏಕಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ರಸಗೊಬ್ಬರ ಕೀಟನಾಶಕ ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ಸತ್ವ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ ಅದು ಬರಡಾಗುತ್ತ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಈ ಆಧುನಿಕ ಕೃಷಿಯಿಂದ ಭೂಮಿ ನಾಶವಾಗುತ್ತಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ನಾಗರಿಕ ಸಮುದಾಯಕ್ಕೆ ತಿಳಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ.

ಮಾನವನ ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಪೌಷ್ಠಿಕ ಸ್ಥಿತಿಗತಿಗಳು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಅವನು ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಅವನ ದೈನಂದಿನ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ಆಹಾರ, ವ್ಯಾಯಾಮ, ದಿನನಿತ್ಯದ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು ವ್ಯಕ್ತಿಯಿಂದ ವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ಭಿನ್ನವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಅದು ಅವರ ವಯಸ್ಸು, ಉದ್ಯೋಗ, ಲಿಂಗ, ವಾಸಿಸುವ ಪ್ರದೇಶ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ವ್ಯಕ್ತಿಯೊಬ್ಬ ನಿತ್ಯ ಹೆಚ್ಚು

ಪೋಷಕಾಂಶ ಇರುವ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸುತ್ತಾ ಶ್ರಮವಹಿಸಿ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸದೇ ಇದ್ದರೆ, ಸರಿಯಾಗಿ ಕ್ರಮಬದ್ಧವಾಗಿ ವ್ಯಾಯಾಮ ಮಾಡದೇ ಹೋದರೆ, ಬೊಜ್ಜು ಬೆಳೆದು ಅನೇಕ ರೋಗಗಳಿಗೆ ತುತ್ತಾಗಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ದಿನನಿತ್ಯ ಶ್ರಮವಹಿಸಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿರುವವರು ಅಪೌಷ್ಠಿಕತೆಯಿಂದ ಕೂಡಿದ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಾ ಹೋದರೆ ದೇಹದಲ್ಲಿಯೆ ಜೀವಕೋಶಗಳು ಸರಿಯಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸದೇ ಅವರು ಅನೇಕ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ತುತ್ತಾಗಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಪೌಷ್ಠಿಕತೆಯಿಂದ ಕೂಡಿದ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಕ್ರಮಬದ್ಧವಾದ ಜೀವನ ಶೈಲಿಯಿಂದ ಮಾತ್ರ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಅರಿತುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿದೆ.

ಪ್ರಸ್ತುತ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರಗಳು ಅವನತಿಯತ್ತ ಸಾಗುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ. ಅರಣ್ಯ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಕಾಯ್ದೆಗಳಿಂದ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ದೊರಕುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದು, ಸೇವಿಸುವುದನ್ನು ನಿಷೇಧ ಮಾಡಿದ್ದರಿಂದ ಈ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಪಾರಂಪರಿಕವಾಗಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಆಹಾರಗಳು ಮಾಯವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಪರಂಪರಾನುಗತವಾಗಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಆಹಾರಗಳ ಬಗೆಗೆ ಈಗ ಉಳಿದಿರುವ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಅಧ್ಯಯನ ನಡೆಸುವುದರ ಮೂಲಕ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಆಹಾರಪದ್ಧತಿಯ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಆಧುನಿಕ ಸಮಾಜಕ್ಕೆ ತಿಳಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ.

ನಮ್ಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಪರಂಪರಾನುಗತವಾಗಿ ಮತ್ತು ಕಾಲಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಇಂದು ನಾವು ಬೆಂಗಳೂರಿನಂತಹ ನಗರಗಳಲ್ಲಿ ಹಮ್ಮಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವ "ಆಹಾರ ಮೇಳ"ಗಳಲ್ಲಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಕಣ್ತುಂಬ ನೋಡಿ ಹಣ ಕೊಟ್ಟು ತಿಂದು ಸಂತೋಷ ಪಡುವ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ತಲುಪಿದ್ದೇವೆ.

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿರುವ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಗಳು ಆಧುನಿಕತೆಯ ಸುಳಿಗೆ ಸಿಲುಕಿಕೊಂಡು ಅವು ಅವರಿಂದ ಮಾಯವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಶತಶತಮಾನಗಳಿಂದ ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಮೂಲಕ ಬದುಕನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ನಿಸರ್ಗದ ಮಡಿಲಲ್ಲಿ ಸ್ವಚ್ಛಂದವಾದ ಬದುಕನ್ನು ಸಾಗಿಸಲು ಅವರ ಕಂಡುಕೊಂಡ ಬದುಕಿನ ಎಲ್ಲ ತಿಳುವಳಿಕೆಗಳನ್ನು ದಾಖಲಿಸುವ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಆಧುನಿಕ ಜಗತ್ತಿಗೆ ಪರಿಚಯಿಸುವುದು.

೧.೫. ಅಧ್ಯಯನದ ಸ್ವರೂಪ

ಪ್ರಸ್ತುತ ಪ್ರಬಂಧವನ್ನು ಒಟ್ಟು ಏಳು ಅಧ್ಯಾಯಗಳಲ್ಲಿ ವಿಂಗಡಿಸಿಕೊಂಡು; ಅವುಗಳ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತೆ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ : ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನದ ಉದ್ದೇಶ, ವ್ಯಾಪ್ತಿ, ಹಾಗೂ ಸ್ವರೂಪ : ಈ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಅಧ್ಯಯನದ ಉದ್ದೇಶ, ಅಧ್ಯಯನದ ವ್ಯಾಪ್ತಿ, ಅಧ್ಯಯನದ ಮಹತ್ವ, ಇದುವರೆಗೆ ನಡೆದಿರುವ ಅಧ್ಯಯನಗಳ ಸಮೀಕ್ಷೆ, ಅಧ್ಯಯನದ ವಿಧಾನ, ಅಧ್ಯಯನದ ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ : ಎರಡು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಪರಿಸರದ ಭೌಗೋಳಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆ : ಈ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರಿನ ಭೂ ಸ್ವರೂಪ, ನದಿ ಮತ್ತು ಜಲವ್ಯವಸ್ಥೆ, ಅರಣ್ಯ ಸಂಪತ್ತು, ಸಸ್ಯ ಸಂಪತ್ತು, ಖನಿಜ ಸಂಪತ್ತು, ವಾಯುಗುಣ, ಹೆಗ್ಗಡದೇವನಕೋಟೆ ತಾಲೂಕು, ಹುಣಸೂರು ತಾಲೂಕು, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ ತಾಲೂಕು, ಕೊಡುಗಿನ ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ಲಕ್ಷಣಗಳು, ಜಲಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳು, ಖನಿಜ ನಿಕ್ಷೇಪಗಳು, ಸಸ್ಯ ಸಂಪತ್ತು, ಅರಣ್ಯ ಸಂಪತ್ತು, ವಾಯುಗುಣ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಮೂಲ ಮತ್ತು ಆಚರಣೆಗಳ ಪರಿಚಯ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ : ಮೂರು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಬೇಟೆ ಪದ್ಧತಿ : ಈ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆ ಪದದ ನಿಷ್ಪತ್ತಿ, ಪ್ರಾಚೀನ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆ, ಬೇಟೆಯಾಡಲು ಕಾರಣಗಳು, ಬೇಟೆ ಮತ್ತು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಸಂಬಂಧ, ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಬೇಟೆ ಪದ್ಧತಿ, ಬೇಟೆಯ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳು, ಬೇಟೆಯ ಸಂದರ್ಭದ ಉಡುಪುಗಳು, ಬೇಟೆಗೆ ಬಳಸುವ ಸಾಧನಗಳು, ಬೇಟೆಯ ವಿಧಾನಗಳು, ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಭೇಟೆಯಾಡುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳು, ಬೇಟೆಯಾಡಿದ ಮಾಂಸದ ಹಂಚಿಕೆ ಮತ್ತು ಮಾಂಸದ ರಕ್ಷಣೆ ಹಾಗೂ ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ನಂಬಿಕೆ ಮತ್ತು ನಿಷೇಧಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ : ನಾಲ್ಕು ಜೇನುಕರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿ : ಈ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಕುಮ್ರಿ ಬೇಸಾಯ ಪದ್ಧತಿ, ಪ್ರಸ್ತುತ ಭೂಮಿ ಹದ ಮಾಡುವ ಮತ್ತು ಬೀಜ ಬಿತ್ತುವ ಕ್ರಮ, ಈ ಎರಡು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಬೆಳೆಯುವ ಅಹಾರ ಬೆಳೆಗಳು, ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯಗಳು, ಎಣ್ಣೆ ಕಾಳುಗಳು ಮತ್ತು ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳು, ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಗೊಬ್ಬರಗಳು, ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ಬೆಳೆ ರಕ್ಷಣಾ ಕ್ರಮಗಳು, ಬೀಜ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ವಿಧಾನಗಳು, ಕೃಷಿಗೆ ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳು, ಮಳೆ ಮತ್ತು ಮಳೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ತಿಳುವಳಿಕಗಳು, ಆಚರಣೆ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು, ಮಳೆ, ಮತ್ತು ಬೆಳೆ ಸಮೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ಆರಾಧಿಸುವ ದೈವಗಳು ಹಾಗೂ ಕೃಷಿ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ : ಐದು ಜೇನುಕರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ : ಈ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ,. ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಆಹಾರ, ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲು ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಗಳು, ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧತೆಯ ಪೂರ್ವ ಕ್ರಮಗಳು, ಆಹಾರ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಲು ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಅಳತೆ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ, ಸಸ್ಯಾಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುವ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ತರಕಾರಿಗಳು, ಸೊಪ್ಪುಗಳು, ಹಣ್ಣುಗಳು, ಬಿದರಕ್ಕಿ, ಅಣಬೆಗಳು, ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳು, ಪಾನೀಯಗಳು ಮಾಂಸಾಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳು, ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿಯ ಆಹಾರ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ವಿಧಾನ ಮತ್ತು ಜೀವಾನಾವರ್ತಕಾಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬರುವ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ : ಆರು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿ : ಈ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ, ವೈದ್ಯಕೀಯ ಸಸ್ಯಗಳ ಜ್ಞಾನ, ಸಸ್ಯಗಳ ಮೂಲಕ ವೈದ್ಯೋಪಚಾರ, ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಔಷಧೀಯ ಮೂಲಗಳು, ಮಾಟ, ಮಂತ್ರ ಮತ್ತು ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳನ್ನು ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ : ಏಳು ಅಧ್ಯಯನದ ಫಲಿತಗಳು : ಈ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನದ ಫಲಿತಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ಮುಂದಿನ ಅಧ್ಯಯನದ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಚರ್ಚಿಸಲಾಗಿದೆ.

೧.೬. ಇದುವರೆಗೆ ನಡೆದಿರುವ ಅಧ್ಯಯನಗಳ ಸಮೀಕ್ಷೆ

ಬಹಳ ಪ್ರಾಚೀನತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯದ ಕುರಿತು ನಡೆದಿರುವ ಅಧ್ಯಯನಗಳು ಕಡಿಮೆಯೆಂದೇ ಹೇಳಬಹುದು. ಈ ಸಮುದಾಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಗಿರುವ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಅಧ್ಯಯನಗಳು ತೀರ ಕಡಿಮೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಜೇನುಕುರುಬರ ಹಾಗೂ ಬೇಟ್ಟಕುರುಬರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಆಚಾರ, ವಿಚಾರ, ಸಂಪ್ರದಾಯ ಅವರ ವೇಷಭೂಷಣಗಳನ್ನು ಕುರಿತಾದ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಕೆಲ ವಿದ್ವಾಂಸರು ಲೇಖನ ಪುಸ್ತಕಗಳ ಮೂಲಕ ಪ್ರಕಟಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯ ನಂತರದಲ್ಲಿ ಭಾರತೀಯ ಜಾತಿ ಮತ್ತು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಬಹಳಷ್ಟು ಅಧ್ಯಯನಗಳು ನಡೆದಿದ್ದರೂ ಈ ಸಮುದಾಯಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಚರ್ಚೆ ನಡೆದಿದ್ದು ತುಂಬಾ ಕಡಿಮೆ. ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಕೆಲವು ಪುಸ್ತಕಗಳು ಮಾತ್ರ ಪ್ರಕಟವಾಗಿವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾದವು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತಿವೆ.

ನಂಜುಂಡಯ್ಯಎಚ್. ವಿ. ಮತ್ತುಎಲ್. ಕೆ. ಅನಂತಕೃಷ್ಣಅಯ್ಯರ್ ಅವರು "The Mysore Tribes and Caste" ೧೯೨೬-೩೫ರಲ್ಲಿ ಹೊರತಂದ ೪ ಸಂಪುಟಗಳಲ್ಲಿನ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರ ತಾಣಗಳನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯ ನಡೆಸಿ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಉದಾ: Development Planning for the Dalit in Mysore District ಎಂಬ ಲೇಖನದಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರರವರು ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಹಾಗೂ ತಾಲ್ಲೂಕುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಅಧ್ಯಯನ ನಡೆಸಿ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಜೇನುಕುರುಬರ ಆರ್ಥಿಕ ಬೆಗಳವಣಿಗೆಯ ಬಗ್ಗೆ 'ಮಿಶ್ರ'ರವರು ತಮ್ಮ ಇನ್ನೊಂದು ಲೇಖನ; ಅಂದರೆEconomic Development among the JenuKurubrasದಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರುಜಿಲ್ಲೆಯ ಹೆಗ್ಗಡದೇವನ ಕೋಟೆ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಬೇಗೂರು ಗ್ರಾಮದ ಜೇನುಕುರುಬರ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ. ಅಲ್ಲದೇ ಮಿಶ್ರರವರು ೧೯೬೯ರಅವರ ಅನೇಕ ಪ್ರಬಂಧಗಳಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರ ಸಾಮಾಜಿಕ ಜೀವನದ ವಿವರಣೆ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ.

ಎಡ್ಗರ್ ಥರಸ್ಟನ್ ಮತ್ತು ಕೆ. ರಂಗಾಚಾರಿ, ಕ್ಯಾಸ್ಟ್ ಅಂಡ್ ಟ್ರೈಬ್ಸ್ ಆಫ್ ಸದರನ್ ಇಂಡಿಯಾ, ೧೯೮೭

ಎಡ್ಗರ್ ಥರಸ್ಟನ್ ಮತ್ತು ಕೆ. ರಂಗಾಚಾರಿ ಸಂಪಾದಿಸಿರುವ ಕ್ಯಾಸ್ಟ್ ಅಂಡ್ ಟ್ರೈಬ್ಸ್ ಆಫ್ ಸದರನ್ ಇಂಡಿಯಾ ಎಂಬ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಕುರುಮ ಅಥವಾ ಕುರುಂಬ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಕುರುಬ ಸಮುದಾಯದ ಕುರಿತಾಗಿ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡಲಾಗಿದೆ. ಈ ಸಮುದಾಯವು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ವೈನಾಡು ಕ್ಯಾಲಿಕಟ್, ಮಲಬಾರ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತಾರೆ ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇವರ ಅಧ್ಯಯನ ಮುಂದುವರೆಸಿ ಕುರುಬ ಸಮುದಾಯದ ಉಪಪಂಗಡಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಆ ಉಪ ಪಂಗಡಗಳೆಂದರೆ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಕೆ. ಎಸ್. ಸಿಂಗ್ ಅವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯದಂತೆ ಥರಸ್ಟನ್ ಮತ್ತು ರಂಗಾಚಾರಿ ಇವರು ಕೂಡ ಜೇನುಕುರುಬರು ಜೇನು ಸಂಗ್ರಹನೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಜೇನುಕುರುಬರೆಂದು ಹೆಸರು ಬಂದಿದೆ ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕುರುಬ ಸಮುದಾಯದ ಎರಡು ಪಂಗಡಗಳು ಅರಣ್ಯವಾಸಿಗಳಾಗಿದ್ದು ಅರಣ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನಾಧರಿಸಿ ಜೀವನ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅರಣ್ಯದಂಚಿನಲ್ಲಿ ಹಳ್ಳಿಗಳಿಗೆ ಸಿಮೀತವಾಗಿ ಗುಡಿಸಲುಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇದಲ್ಲದೆ ಇವರು ವಾಸದ ನೆಲೆ ಮತ್ತು ಪ್ರಕೃತಿ ವಿಕೋಪಗಳ ಕುರಿತಾದ ಮುಂಜಾಗ್ರತೆ ವೈದ್ಯಜ್ಞಾನ, ಜೀವನವಿಧಾನ ಮತ್ತು ಅವರ ಜೀವನಾವರ್ತಕ ಮತ್ತು ವಾರ್ಷಿಕಾವರ್ತನ ಕುರಿತಾಗಿ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಲಾಗಿದ್ದು, ಈ ನನ್ನ ಸಂಶೋಧನೆಗೆ ಮಾಧ್ಯಮಿಕ ಆಕರವಾಗಿದೆ. ಇದು ೧೮೭೭ರ ಅವಧಿಯ ಮಾಹಿತಿಯಾಗಿದ್ದು ನಂತರದ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳ ಸ್ಥಿತ್ಯಂತರದ ಬದುಕನ್ನು ಕುರಿತಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುವುದು ನನ್ನ ಅಧ್ಯಯನದ ಉದ್ದೇಶವಾಗಿದೆ.

ಎ ಸಿ ಲಲಿತ, ಕಾಡುಕುರುಬರ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ: ೧೯೯೩

ಎ. ಸಿ. ಲಲಿತ ಅವರು ಕಾಡುಕುರುಬರ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ, ಹಿನ್ನಲೆ ಅವರ ಜೀವನ ವಿಧಾನ, ಸಾಮಾಜಿಕ ವ್ಯವಸ್ಥೆ, ಅವರ ಭಾಷೆ ಮತ್ತು ಅವರ ಕುರಿತಾಗಿ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿರುವ ಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನು ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಅಧ್ಯಾಯನ ಮಾಡಲು ಈ ಕೃತಿ ಸಹಾಯವಾಗಿದೆ. ಈ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯದ ಆಚಾರ–ವಿಚಾರ ಸಂಸ್ಕಾರಗಳನ್ನು ಮದುವೆ ಗರ್ಭಧಾರಣೆ ಸಂಸ್ಕಾರ ಕ್ರಿಯೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಆಚರಣೆ ಕುರಿತು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅವರ ಸಾಮಾಜಿಕ ಬದುಕು ನಿಸರ್ಗದ ಮಡಿಲಲ್ಲಿ ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದನ್ನು, ಕಾಡುಕುರುಬರ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿಯ ಪ್ರದೇಶಿಕ ಸೊಗಡಿನಿಂದ ಕೂಡಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅವರ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿರುವ ಗಾದೆ, ಒಡಪು, ಹಾಡು ಮತ್ತು ಕಥೆಗಳನ್ನು ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗಿದೆ.

ಕೆ. ಎಸ್ ಸಿಂಗ್, ಪೀಪಲ್ ಆಫ್ ಇಂಡಿಯಾ, ೧೯೯೪

ಕೆ. ಎಸ್ ಸಿಂಗ್ ಸಂಪಾದಿಸಿರುವ ಪೀಪಲ್ ಆಫ್ ಇಂಡಿಯಾ ಎಂಬ ಕರ್ನಾಟಕ ಅವರತರಣಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರ ಕುರಿತಾಗಿ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡಿದ್ದಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬ

ಸಮುದಾಯವು ಜೇನಿನ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯಿಂದ ಜೇನುಕುರುಬ ಎಂಬ ಹೆಸರನ್ನು ಪಡೆದಿದ್ದು. ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯೇ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದು ಇದರಲ್ಲಿ ಊರುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಕಾಡುಕುರುಬ ಎಂಬ ಎರಡು ಉಪಪಂಗಡಗಳಿದ್ದು ಕಾಡುಕುರುಬ ಸಮುದಾಯವು ಪುನಃ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬ ಎಂದು ವಿಂಗಡಣೆಯಾಗಿದೆ. ಇವರು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಮೈಸೂರು ಮತ್ತು ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತಾರೆ. ಹುಣಸೂರು, ಎಚ್. ಡಿ ಕೋಟೆ ಮತ್ತು ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಸೋಮವಾರಪೇಟೆ, ಕೇರಳದ ಕೆಲಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಇವರು ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇವರು ಕನ್ನಡ ಲಿಪಿಯೊಂದಿಗೆ ಜೇನುನುಡಿ ಎಂಬ ಭಾಷೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವರು.

ಥರ್ಸ್ಟನ್ ರವರು ಕರ್ನಾಟಕದ ಮೈಸೂರು ಮತ್ತು ಬಳ್ಳಾರಿಯ ಜೇನು ಕುರುಬರನ್ನು ಅಣ್ಣಾಮಲೈ ಬೆಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿರುವ ಜಂಗಲ್ ಪಣಿಯನ್ ಆಫ್ ಮಲಬಾರ್ ಸಮುದಾಯಗಳೊಂದಿಗೆ ಹೋಲಿಕೆ ಮಾಡಿ ಅಧ್ಯಾಯನ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಜೇನುಕುರುಬರು ಮಾಂಸಾಹಾರಿಗಳಾಗಿದ್ದು ಕಾಡುಹಂದಿಯನ್ನು ಸೇವಿಸುವರು. ಆದರೆ ದನದ ಮಾಂಸವನ್ನು ತಿನ್ನುವುದಿಲ್ಲ. ರಾಗಿ ಇವರ ಪ್ರಮುಖ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯವಾಗಿದೆ. ಇದಲ್ಲದೆ ಕಾಡಿನ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಸೊಪ್ಪು, ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು, ತರಕಾರಿ, ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ದಿನನಿತ್ಯದ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸುವರು. ಶೇಂಗಾ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ವಿಶೇಷ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಗೆ ಬಳಸುವರು. ಅದೇ ರೀತಿ ಮಧ್ಯವನ್ನು ಹಬ್ಬಹರಿದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕುಡಿಯುವರು.

ವಿವಾಹಗಳು ರಕ್ತ ಸಂಬಂಧಗಳಲ್ಲಿಯೇ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಅದು ವಿರುದ್ಧ ಕುಲಗಳ ನಡುವೆ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಇದಲ್ಲದೇ ಇವರ ಜನನ ಸಂದರ್ಭದ ಆಚರಣೆ, ಬಾಣಂತಿತನ , ಋತುಮತಿ ಸಂದರ್ಭದ ಆಚರಣೆ, ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ, ಸ್ತ್ರೀ ದೇವತೆಗಳು, ಬಲಿ, ಹಬ್ಬಹರಿದಿನಗಳು, ಕುರಿತಾಗಿ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡಿದ್ದು ನನ್ನ ಸಂಶೋಧನೆಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಸೂಚನೆಯ ಪ್ರಮುಖ ಆಕರವಾಗಿದೆ.

ಲಕ್ಕಪ್ಪಗೌಡ ಎಚ್. ಜೆ (ಪ್ರಧಾನ ಸಂ),ಕರ್ನಾಟಕ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಸಂಪುಟ-೧ ಶಿಕ್ಕೇರಿ ನಾರಾಯಣ (ಲೇ:) ಜೇನುಕುರುಬ, ೧೯೯೮

ಕರ್ನಾಟಕ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಎನ್ನುವ ಸಂಪುಟದಲ್ಲಿ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ವಾಸವಾಗಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಈ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ. ಹಲಸರು, ಸಿದ್ಧಿಯರು ಗೌಳಿಗರು, ಗೊಂಡರು ಕುಡುಬಿಯರು, ಕೊರಗರು, ಸೋಲಿಗರು, ಹಾಲಕ್ಕಿ ಒಕ್ಕಲಿಗರು, ಕರೆ ಒಕ್ಕಲರು, ಗಾಮೊಕ್ಕಲು ಮುಕ್ರಿಯರು, ಗೌಡಲು, ಕುಡಿಯರು, ಮಲೆಕುಡಿಯರು, ಯರವರು, ಮನ್ಸರು, ಪಣಿಯರು, ಜೇನುಕುರುಬರು, ಕಾಡುಕುರುಬರು, ಮ್ಯಾಸಬೇಡರು ಮತ್ತು ಕಾಡುಗೊಲ್ಲರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಸಾಹಿತ್ಯ, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ಆಚಾರ ವಿಚಾರ, ಬದುಕಿನ ದಿನಚರಿ ಇವೆಲ್ಲದರ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಈ ಕೃತಿಯಿಂದ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನವು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಪಾರಂಪರಿಕಜ್ಞಾನದ ಬಗ್ಗೆ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಈ ಸಂಪುಟದಲ್ಲಿರುವ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಕಾಡುಕುರುಬರ ಬಗೆಗಿನ

ಮಾಹಿತಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾದುದಾಗಿದೆ. ಜೇನುಕುರುಬರು ಎಂಬ ಲೇಖನವನ್ನು ಕಿಕ್ಕೇರಿ ನಾರಾಯಣ ಅವರು ಜೇನುಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನಾಂಗದ ಅವ್ಯಕ್ತ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಂಪರೆ ಎಂಬ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಸವಿಸ್ತಾರವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತವಾಗಿ ವಿವರಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನವನ್ನು ಮಾಡಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಜೇನುಕುರುಬರ ಹಿನ್ನೆಲೆ, ಸ್ಥಳ ವಿನ್ಯಾಸ, ಕುಲ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಬಗ್ಗೆ, ದಿಕ್ಸೂಚಿಯ ಬಗೆಗಿನ ಜ್ಞಾನ, ಬ್ರಹ್ಮಾಂಡದ ಕಲ್ಪನೆ ಸೃಷ್ಟಿ ಪುರಾಣ ಕೊಂತಿ ಪೂಜೆ ಮತ್ತು ದೇವರ ಗುಡ್ಡದ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಲಕ್ಕಪ್ಪಗೌಡ ಎಚ್. ಜೆ ಪ್ರಧಾನ ಸಂ,ಕರ್ನಾಟಕ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಸಂಪುಟ-೧, ಎಂ ಬಿ ರಾಜಮಣಿ (ಲೇ) ಕಾಡು ಕುರುಬ ೧೯೯೮

ಕಾಡುಕುರುಬರ ಬಗೆಗೆ ಎಂ ಬಿ ರಾಜಮಣಿ ಅವರ ಬರೆದ ಲೇಖನ ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾಗಿದೆ. ಈ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯದ ಹಿನ್ನೆಲೆ, ಲಕ್ಷಣಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿ ನಂತರ ಕಾಡು ಕುರುಬರ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕಾಡುಕುರುಬರ ಮೂಲ, ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಮತ್ತು ಅವರ ಶಾರೀರಿಕ ಲಕ್ಷಣದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕಾಡುಕುರುಬರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಉಡುಗೆ ತೊಡುಗೆ, ಹಾಡಿಯ ಸ್ವರೂಪದ, ಅವರು ಬಳಸುವ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು, ಔಷಧಿ ಸಸ್ಯ ಮತ್ತು ಯಾವ ಕಾಯಿಲೆಗೆ ಯಾವ ಔಷಧಿ ಸಸ್ಯವನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು ಎಂಬುದರ ಬಗೆಗೆ ಅವಲ್ಲಿರವ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕಾಡುಕುರುಬರ ಸಾಮಾಜಿಕ ವಿನ್ಯಾಸ ಕುಟುಂಬ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ, ಕಾಡುಕುರುಬರು ಸ್ತ್ರೀಯರಿಗೆ ನೀಡಿರುವ ಸ್ಥಾನಮಾನ, ಅವರ ಜೀವನ ವಿಧಾನ, ಹುಟ್ಟು ಸಾವು, ಋತುಮತಿ, ಮದುವೆ, ಶವಸಂಸ್ಕಾರ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿನ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಒಟ್ಟಾರೆಯಾಗಿ ಕಾಡುಕುರುಬರ ಸಾಮಾಜಿಕ, ಆರ್ಥಿಕ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಮತ್ತು ಜ್ಞಾನ ಪರಂಪರೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಈ ಲೇಖನದಲ್ಲಿ ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ದೇವೇಂದ್ರಕುಮಾರ ಹಕಾರಿ ಮತ್ತು ಕೆ. ಆರ್ ಸಂಧ್ಯಾರೆಡ್ಡಿ, ಗ್ರಾಮೀಣ ಬೇಟೆಗಳು, ೨೦೦೦

ಗ್ರಾಮೀಣ ಬೇಟೆಗಳು ಎಂಬ ಕೃತಿಯನ್ನು ದೇವೇಂದ್ರ ಕುಮಾರ ಹಕಾರಿ ಮತ್ತು ಸಂಧ್ಯಾರೆಡ್ಡಿ ಅವರು ಕರ್ನಾಟಕದ ವಿವಿಧ ಪರಿಸರಗಳಲ್ಲಿನ ಬೇಟೆಗಳ ಬಗೆಗೆ ಬರೆದಿರುವ ಲೇಖನಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ .ಈ ಕೃತಿಯು ಕೌತುಕವನ್ನುಂಟು ಮಾಡುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಚಿಂತನೆಗೀಡುಮಾಡುತ್ತದೆ. ಪ್ರಾಣಿ, ಬೇಟೆ, ಹಕ್ಕಿ ಬೇಟೆ, ಜೇನುಬೇಟೆ, ಮೀನು ಬೇಟೆಯ ಬಗೆಗೆ ಇಲ್ಲಿನ ಲೇಖನಗಳ ವಿವರಿಸುತ್ತವೆ. ಬಯಲು ಸೀಮೆ, ಮಲೆನಾಡು, ಕೊಡಗು, ದಕ್ಷಿಣಕನ್ನಡ ಹೀಗೆ ಕರ್ನಾಟಕದ ವಿವಿಧ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿರುವ ಬೇಟೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮಾಹಿತಿ ಈ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿದೆ. ಇಲ್ಲಿರುವ ಲೇಖನಗಳು ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯವನ್ನು ಆಧಾರಿಸಿ ರೂಪುಗೊಂಡಿರುವುದರಿಂದ ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸಿಕೊಡುತ್ತವೆ.

ಬೇಟೆ ಪದದ ಅರ್ಥ ಬೇಟೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಎಂಬ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಈ ಕೃತಿ ಪೂರಕವಾಗಿದೆ. ಬೇಟೆಯ ಬಗೆಗೆ ಕರ್ನಾಟದ ವಿವಿಧ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿನ ಬೇಟೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ವಿವರಿಸಿರುವುದರಿಂದ ಅಲ್ಲಿಯ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಯಲು ಸಹಕಾರಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಬೇಟೆಯನ್ನಾಡುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅವರು ಬಳಸುವ ತಂತ್ರಗಳೇನು ಎಂಬುದು ತಿಳಿಯುವುದಕ್ಕೂ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದೆ.

ಬೋರಲಿಂಗಯ್ಯ ಹಿ.ಚಿ, (ಲೇ), ವಿಸ್ಮೃತಿ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿ. ವಿಸೃತಿ ತತ್ವ ಮತ್ತು ದೇಶಿ ಪರಿಜ್ಞಾನ, ೨೦೦೧

ಭಾರತೀಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ವಸಾಹತುಶಾಹಿ, ಬಂಡವಾಳಶಾಹಿ, ಬ್ರಿಟಿಷರ ಆಗಮನದ ನಂತರದ ಬದಲಾವಣೆಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸುತ್ತ ಪರಂಪರೆಯಲ್ಲಿದ್ದ ಜ್ಞಾನದ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಬ್ರಿಟಿಷರ ಆಗಮನಕ್ಕೆ ಮುನ್ನ ಭೂಮಿಯನ್ನು ವಶಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಆಸ್ತಿಯನ್ನು ಹೊಂದುವ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಇರಲಿಲ್ಲ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಬೇಟೆಗಾರಿಕೆಯ ನಂತರ ಒಂದೆಡೆ ನೆಲೆಸಿ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು. ಅಗಲು ಅವರಿಗೆ ಆಸ್ತಿಯ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಅವರು ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹಸನಗೊಳಿಸಿ ಜೀವನ ಸಾಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರಿಗೆ ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಜ್ಞಾನವಿರಲಿಲ್ಲ. ಅವರ ಬುದ್ಧಿಶಕ್ತಿ ಬೆಳೆದಂತೆ ಹೊಸ ಅವಿಷ್ಕಾರಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುತ್ತ ಸಾಗಿದಾಗ ಅದು ಬೆಳೆಯುತ್ತ ಹೋಯಿತು. ನಂತರ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ಮಾಡುವ ಜ್ಞಾನ ಪ್ರಾರಂಭವಾಯಿತು. ಬ್ರಿಟಿಷರ ಬಂದ ನಂತರ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಸಾಂಬರು ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬೆಳೆದರು. ವ್ಯಾಪಾರಿಕರಣಕ್ಕೆ ದಾರಿಯಾಯಿತು. ಹೀಗೆ ಬುಡಕಟ್ಟು ಜೀವನ ವಿಧಾನದ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ವಿಜ್ಞಾನ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಅವರಿಸಿಕೊಂಡಂತೆಲ್ಲ ಅವರ ಜ್ಞಾನ ನಶಿಸಿಹೋಗಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿತು ಇದನ್ನು ವಿಸ್ಮೃತಿ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಮೇತ್ರಿ ಕೆ, ಎಂ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಕುಲಕಸಬುಗಳು, ೨೦೦೨

ಮೇತ್ರಿ ಕೆ, ಎಂ. ಅವರು ಸುಮಾರು ೫೦ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಕುಲಕಸಬುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಆಧುನಿಕತೆ, ಜಾಗತೀಕರಣ, ಪಾಶ್ಚಾತೀಕರಣ ಪ್ರಭಾವದಿಂದ ಕುಲಕಸಬುಗಳ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು ಅಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕಲಾತ್ಮಕವಾದ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಕುಲಕಸುಬಾಗಿ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕರ್ನಾಟಕದ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ಪರಿಚಯದೊಂದಿಗೆ ಅವುಗಳ ಹಿಂದಿನ ಕುಲಕಸುಬುಗಳ ಸ್ಥಿತಿಗತಿಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಇಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೇಟ್ಟಕುರುಬರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅವರ ಕುಲಕಸುಬುಗಳನ್ನು ತಿಳಿಯಲು ಈ ಪುಸ್ತಕ ಪೂರಕವಾಗಿದೆ. ಜೇನುಕುರಬ ಕುಲಸಬುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸುವ ಮೂಲಕ ಅವರ ಮೂಲ, ಜೇನುಕುರುಬ ಪದದ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಅವರ ಹೆಚ್ಚು ವಾಸಿಸುವ ಪ್ರದೇಶಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಅವರ ಆಚಾರ-ವಿಚಾರ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ, ಕೊಂತಿ ಪೂಜೆ, ಅಶುಭ ಅಪವಿತ್ರ ಎಂಬ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯ ಕುರಿತಾಗಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಜೇನುಕುರುಬರ ಅವರ ಹೆಸರೇ ಸೂಚಿಸುವಂತೆ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಕಸುಬು ಜೇನು ಸಾಕಾಣಿಕೆ, ನಮತರ ಗಿಡಮೂಲಿಕ, ನಾರುಬೇರು ಮತ್ತು ಗೆಡ್ಡೆ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯಾಗಿದೆ. ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಹಲವರು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಆಯುರ್ವೇಧಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ.

ಕಾಡುಕುರುಬರ ಕುಲಕಸುಬುಗಳು ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅವರು ಕರ್ನಾಟಕದ ಮೂಲ ನಿವಾಸಿಗಳು ಅವರನ್ನು ಹಲವಾರು ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆ ಅವರು ಕರ್ನಾಟಕದ

ನಂಜನಗೂಡು, ಗುಂಡ್ಲುಪೇಟೆ, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ, ಹುಣಸೂರು, ಹೆಗ್ಗಡದೇವನಕೋಟೆ ಮುಂತಾದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಅವರು ಆರಾಧನ ದೇವತೆ ಪ್ರಕೃತಿ ಶಕ್ತಿವಾದ ಮುಂತಾದವುಗಳು ಹಾಗೆ ಸ್ತ್ರೀಪುರುಷ ದೇವರುಗಳನ್ನು ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ಭೂತ, ಮಾಟ-ಮಂತ್ರಗಳನ್ನು ನಂಬುತ್ತಾರೆ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಅಜಪ್ಪ ದೇವರ ಪರು ಎಂಬ ಹಬ್ಬ ಮತ್ತು ಕಾಳಿ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾಡುಕುರುಬರ ಮುಖ್ಯ ಕುಲಕಸುಬು ಎಂದರೆ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ಬೇಟೆ ಯಾವುದು ಕೆಲವರು ಕೃಷಿ, ಆನೆಗಳ ಮಾವುತರಾಗಿ, ಕೂಲಿಕಾರರಾಗಿಯೂ ಕೆಲಸ ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕೃತಿಯಿಂದ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಕುಲಕಸುಬುಗಳ ತಿಳಿಯಲು ಸಹಕಾರಿಯಾಯಿತು.

ಮಧು ಗುಂಡ್ಲುಪೇಟೆ, ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನಾಂಗಗಳ ಒಂದು ಅವಲೋಕನ, ೨೦೦೨

ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನಾಂಗಗಳ ಒಂದು ಅವಲೋಕನ ಎನ್ನುವ ಕೃತಿಯು ಲೇಖನಗಳ ಸಂಗ್ರಹದಿಂದ ಕೂಡಿದೆ. ಮಧು ಗುಂಡ್ಲುಪೇಟೆ ಅವರು ಕರ್ನಾಟಕ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಅವಲೋಕನ ಕುರಿತು ಚಾಮರಾಜನಗರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿರುವ ಮೂರು ಪ್ರಮುಖ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳನ್ನು ಅರಿಯಲು ಮಾಡಿದ ಪ್ರಯತ್ನದ ಫಲ ಈ ಕೃತಿಯಾಗಿದೆ. ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಚಾಮರಾಜನಗರ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುವ ಸೋಲಿಗರು, ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟ ಕುರುಬ ಸಮುದಾಗಳ ಸ್ಥಾನ ಮಾನ, ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ಮತ್ತು ಅಭಿವೃದ್ದಿ ಅವಕಾಶಗಳು ,ಸರ್ಕಾರದ ಕಾರ್ಯನೀತಿ ಮತ್ತು ಯೋಜನೆಗಳು, ಆಯೋಗಗಳು ಮತ್ತು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯದವರಿಗೆ ಇರುವ ಸಂವಿಧಾನಾತ್ಮಕ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಜೇನು ಕುರುಬ, ಬೆಟ್ಟ ಕುರುಬ ಮತ್ತು ಸೋಲಿಗರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ಕೃತಿ ಇದಾಗಿದೆ.

ಮಧು ಗುಂಡ್ಲುಪೇಟೆ ಅವರು ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಡೆಸಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಸಮಸ್ಯೆಗಳೇನು ಮತ್ತು ಅವರ ಜೀವನ ಶೈಲಿ ಅಭಿವೃದ್ದಿಗಾಗಿ ಸರ್ಕಾರ ರೂಪಿಸಿರುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳೇನು? ಅವರಿಗೆ ಎಷ್ಟರ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ದೊರಕುತ್ತಿವೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಹಿಂದುಳಿಯಲು ಕಾರಣಗಳೇನು ಎನ್ನುವುದನ್ನು ವಿವರಿಸುವ ಮೂಲಕ ಅವರನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯತ್ತ ಕರೆದೊಯ್ಯಲು ಅನುಸರಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳ ಬಗೆಗೆ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಚಿಂತಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಗೋವಿಂದರಾಜು ಟಿ, ಜನಪದ ವೈದ್ಯ, ೨೦೦೩

ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಜನಪದರ ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ವಿವರಿಸುವಂತ ಹಲವು ಲೇಖನಗಳ ಸಂಗ್ರಹವಾಗಿದೆ. ಈ ಗ್ರಂಥದ ಪ್ರಧಾನ ಸಂಪಾದಕರು ಪ್ರೊ.ಹಿ ಶಿ ರಾಮಚಂದ್ರೇಗೌಡ ಸಂಪಾದಕರಾಗಿ ಟಿ. ಗೋವಿಂದರಾಜು ಅವರು. ಕರ್ನಾಟಕದ ವಿವಿಧ ಭಾಗಗಳಿಂದ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ ಹೇಗಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ವಿವರಿಸುವ ಹಲವು ಲೇಖಕರ ಲೇಖನಗಳನ್ನು ಪುಸ್ತಕ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟಿಸುವ ಮೂಲಕ ಜನಪದರ ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿ ಬಗೆಗೆ ತಿಳಿಯಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ.ಪ್ರಸ್ತುತ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಜನಪದರ ಜ್ಞಾನ-ವಿಜ್ಞಾನ ಕುರಿತಾದ ಚರ್ಚೆಯ ಭಾಗವನ್ನು ಮುನ್ನುಡಿಯೋಪಾದಿಯಲ್ಲಿ ಕೊಟ್ಟಿರುವುದು

ನನ್ನ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾಗಿದೆ. ಪಾರಂಪರಿಕಜ್ಞಾನ ಎಂದರೇನು ಎಂದು ತಿಳಿಯುವುದಕ್ಕೆ ಇಲ್ಲಿಯ ಮಾಹಿತಿ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದೆ .ಇನ್ನು ಜನಪದರ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಪರಿಚಯಾತ್ಮಕ ಲೇಖನಗಳು ವಿಶ್ಲೇಷಣಾತ್ಮಕ ಅಧ್ಯಯನಗಳು, ಜನಪದ ವೈದ್ಯರ ಕುರಿತ ಪರಿಚಯಗಳು, ವೈದ್ಯ ಸಂಗ್ರಹಗಳು ಆಯುರ್ವೇದ ಹಾಗೂ ಅಲೋಪತಿ ವೈದ್ಯರೊಡನೆ ಜನಪದ ವೈದ್ಯ ಕುರಿತ ಪರಿವಾರ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಚರ್ಚೆಯಾದ ಲೇಖನಗಳ ಸಂಗ್ರಹ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿದೆ.

ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ ಎನ್ನುವ ಒಂದು ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವಿದೆ. ಅದನ್ನು ಅರಿಯುವ ಮೂಲಕ ಪ್ರಸ್ತುತ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಕುಮಾರ, ದೃಷ್ಟಿದೋಶ ಕೈ ಮದ್ದು, ಹೃದ್ರೋಗ ಇತ್ಯಾದಿ ಹಲವು ರೋಗಗಳಿಗೆ ಜನಪದರ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಪರಿಹಾರ ಇರುವುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿಯ ಲೇಖನಗಳ ಮೂಲಕ ತಿಳಿಯಬಹುದು. ಮನುಷ್ಯ ಸಂಕುಲಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಪ್ರಾಣ ಪಕ್ಷಿಗಳಿಗೂ ಇಲ್ಲಿ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಈ ರೀತಿಯ ಲೇಖನಗಳ ಸಂಗ್ರಹದ ಮೂಲಕ ಜನಪದ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಜಾಗತೀಕರಣವಾಗಿಸುವುದು ಈ ಕೃತಿಯ ಉದ್ದೇಶ ಪ್ರಸ್ತುತ ಜನಪದ ವೈದ್ಯ ಎಂಬ ಕೃತಿಯು ನನ್ನ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಪೂರಕವಾಗಿದೆ. ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಜನಪದರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಹೇಗಿದೆ ಎನ್ನುವುದನ್ನು ತಿಳಿಯಲು ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದೆ.

ರಾಮಚಂದ್ರೇಗೌಡ ಹಿ ಶಿ (ಪ್ರಸಂ) ಚಕ್ಕೆರೆ ಶಿವಶಂಕರ (ಸಂ) ಜನಪದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ೨೦೦೩,

ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು ಈ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ವಿದ್ವಾಂಸರ ಒಟ್ಟು ೩೧ ಲೇಖನಗಳಿವೆ. ಮೊದಲನೆಯ ಭಾಗ ಜನಪದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ವಿವಿರಣೆ ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಜನಪದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಸಾಮಗ್ರಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಲೇಖನಗಳಾದ ಬೇಸಾಯದ ಉಪಕರಣಗಳು, ಹಳ್ಳಿಯ ಮನೆಗಳ ನಿರ್ಮಾಣ ಜ್ಞಾನ, ಮನೆ ಬಳಕೆಯ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ಕಲಾತ್ಮಕತೆ, ಜಾನಪದ ಜೀವನದ ಔದ್ಯಮಿಕ ಶಬ್ದಗಳು, ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಕುಂಬಾರಿಕೆ, ಖನಿಜ ಜಾನಪದ, ಮಾನವ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬಿಣ, ಮಾನವ ಮತ್ತು ಕಂಚು, ತಾಮ್ರ, ಹಿತ್ತಾಳೆ, ಮಾನವ ಮತ್ತು ಚಿನ್ನ ಬೆಳ್ಳಿ, ಜಾನಪದದಲ್ಲಿ ನವರತ್ನಗಳು, ಜಾನಪದ ತೂಕ ಮತ್ತು ಅಳತೆಯ ವಿಧಾನಗಳು, ಜನಪದ ಅಳತೆ ಮತ್ತು ತೂಕ ಪದ್ದತಿಗಳು, ಹಳ್ಳಿಗರ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರ–ಒಂದು ವಿಶಿಷ್ಟ ಪ್ರಪಂಚ, ಜನಪದ ಗಣಿತ–ಚಮತ್ಕಾರ, ಮಲೆನಾಡು ಬೇಟೆ, ಬಯಲು ಸೀಮೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿ ಬೇಟೆ, ಮತ್ತು ತೊಗಲು ಗೊಂಬೆಯಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣಗಾರಿಕೆ ಕುರಿತಾದ ಲೇಖನಗಳಿವೆ. ಎರಡನೆಯ ವಿಭಾಗ ಜನಪದ ತಂತ್ರಜ್ಞರು ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಜನಪದ ಆಯಗಾರರು, ಕುಂಬಾರ, ಕಂಬಾರ, ಅಕ್ಕಸಾಲಿ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪಾರ ಸಮುದಾಯಗಳ ತಂತ್ರಜ್ಞರ ಕಾರ್ಯಸ್ವರೂಪಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ಲೇಖನಗಳಿವೆ. ಮೂರನೆಯ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ವಸತಿ ಜಾನಪದ: ಕೆಲವು ಚಿಂತನೆಗಳು, ಬೇಟೆ ಜಾನಪದ, ಆಧುನಿಕ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಭಾರತದ ಜಾನಪದ, ಸಮಾಜವಾದಿ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಜಾನಪದ, ಜನಪದ ವಾಸ್ತು: ತಾಂತ್ರಿಕತೆ ಮತ್ತು ಅನನ್ಯತೆ, ಸಮೂಹ ಸಂವಹನ ಮಾಧ್ಯಮಗಳು ಮತ್ತು ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಜನಪದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ. ಈ ಲೇಖನಗಳಲ್ಲಿ ಜಾಗತೀಕರಣದ ಹೊಸ್ತಿಲಲ್ಲಿರುವ ನಮ್ಮ ದೇಶಕ್ಕೆ ವರ್ತಮಾನದಲ್ಲಿ ಬೇಕಾದ ಜನಪದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಕುರಿತಾದ ಚಿಂತನೆಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಲೇಖನಗಳಿವೆ

ದೇವಿಪ್ರಸಾದ್ ಚಟ್ಟೋಪಾಧ್ಯಾಯ, ಕುಮಾರಪ್ಪ (ಅ), ಮಾತೆಯರು ಮಾನ್ಯರಾಗಿದ್ದಾಗ, ೨೦೦೪.

ಮಾತೆಯರು ಮಾನ್ಯರಾಗಿದ್ದಾಗ ಎಂಬ ಪುಸ್ತಕವನ್ನು ದೇವಿಪ್ರಸಾದ್ ಚಟ್ಟೋಪಾಧ್ಯಾಯ ಅವರು ಬಂಗಾಳಿಯಲ್ಲಿ ರಚಿಸಿದ ಕೃತಿಯನ್ನು ಕಲ್ಕತ್ತೆಯ ನ್ಯಾಷನಲ್ ಲೈಬ್ರರಿಯ ಶ್ರೀ ಜಿ. ಕುಮಾರಪ್ಪ ಅವರು ಬಂಗಾಳಿ ಭಾಷೆಯಿಂದ ಕನ್ನಡಕ್ಕೆ ಅನುವಾದಿಸಿದ್ದಾರೆ. ವಿಚಾರ ಪ್ರಚೋಧನೆಗೆ, ತಾರ್ಕಿಕತೆಗೆ ಎಡೆಮಾಡಿಕೊಡುವಂತ ಕೃತಿ ಇದಾಗಿದೆ. ನಮ್ಮ ಎಲ್ಲ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನಗಳಿಗೆ ಮೂಲ ಪುರುಷರೇ ಎಂದು ಭಾವಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಈ ಕೃತಿಯು ಒಂದು ಹೊಸ ತಿರುವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಈಜಿಪ್ಟ್ ನಾಗರಿಕತೆ, ಸಿಂಧೂ ನಾಗರಿಕತೆ, ಮೆಸಪಟೋಮಿಯಾ ನಾಗರಿಕತೆ ಇತ್ಯಾದಿ ನಾಗರಿಕತೆಗಳು ಉಗಮಗೊಂಡಿದ್ದೆ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಮುಖ್ಯವಾಗಿಸಿಕೊಂಡು. ನಾಗರಿಕತೆಗಳ ಉಗಮಕ್ಕೆ ಕೃಷಿಯೇ ಮೂಲ ಬುನಾದಿಯಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಕೃಷಿಯ ಅವಿಷ್ಕಾರವನ್ನು ಮಾಡಿದವರು ಯಾರು ಎಂಬುದು ಇಲ್ಲಿಯ ಮೂಲ ಪ್ರಶ್ನೆಯಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಮಡಿಕೆ ತಯಾರಿಕೆ, ಮನೆ ಕಟ್ಟುವಿಕೆ ಮತ್ತು ನೂಲುವಿಕೆ ಮುಂತಾದ ಜ್ಞಾನ ಮೂಲಗಳಿದು, ಅವಿಷ್ಕಾರಗೊಳಿಸಿದವರು ಯಾರು? ಪುರುಷರೋ? ಸ್ತ್ರೀಯರೋ? ಉತ್ತರ ಕೇಳಿದರೆ ಈಗಿನ ನಮಗೆ ಒಂದಿಷ್ಟು ಆಶ್ಚರ್ಯವೇ ಉಂಟಾಗಬಹುದು ಏಕೆಂದರೆ, ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಯ ಮೂಲತಃ ಪುರುಷರ ಆವಿಷ್ಕಾರವೇನೂ ಅಲ್ಲ ಅದು ಸ್ತ್ರೀಯರ ಆವಿಷ್ಕಾರ ಎಂಬುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿಯ ಲೇಖಕರು ಪ್ರತಿಪಾದಿಸುತ್ತಾರೆ

ರಮೇಶ ಸ. ಚಿ, ಬುನಾದಿ, ಜಾನಪದ ಅಧ್ಯಯನದ ಲೇಖನಗಳು, ಆಚರಣೆ: ದೇಸಿ ಜ್ಞಾನ ಪರಂಪರೆ, ೨೦೦೫

ಆಚರಣೆ ಮತ್ತು ದೇಸಿಜ್ಞಾನ ಪರಂಪರೆ ಎನ್ನುವುದರಲ್ಲಿ ಜನಪದರು ಆಚರಿಸುವ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ದೇಸಿಜ್ಞಾನ ಇರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಈ ದೇಸಿಜ್ಞಾನವನ್ನು ಪರಂಪರೆಯಿಂದ ಪರಂಪರೆಗೆ ಸಾಗಿಸುವ ಕೆಲಸವಾಗುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಹಬ್ಬ-ಆಚರಣೆಗಳು, ಪ್ರಕೃತಿಯ, ದೇವರ ಕಲ್ಪನೆ ಇತ್ಯಾದಿ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಆಚರಣೆ ಮತ್ತು ಸೂತಕದ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಜನಪದರ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ನಂಬಿಕೆ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿ ಜ್ಞಾನವಿರುತ್ತದೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಮೂಲ ನಮ್ಮ ಜನ ಸಾಮಾನ್ಯರ ಜ್ಞಾನವೇ ಕಾರಣ. ಮಕ್ಕಳ ಲಾಲನೆ-ಪಾಲನೆ, ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿನ ಸುದಾರಣೆಗಳು ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಜನಪದರಿಗೆ ಇರುವ ಜ್ಞಾನ ಅಪಾರವಾದದ್ದಾಗಿದೆ. ಪರಂಪರೆಯಲ್ಲಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ತಾಯಿ ದೇವತೆ ಎಂದು ಪೂಜಿಸುತ್ತಿದ್ದರು ಆದರೆ ಆಧುನಿಕ ದಿನಮಾನದಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಖಾನೆಯಂತೆ ರೂಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಹೀಗೆ ಆಚರಣೆ: ದೇಸಿಜ್ಞಾನ ಪರಂಪರೆ ಎನ್ನುವ ಲೇಖನದಡಿಯಲ್ಲಿ ಜನಪದರ ಆಹಾರಪದ್ಧತಿ, ಕೃಷಿಪದ್ಧತಿ, ನಂಬಿಕೆ ಆಚರಣೆಗಳಿರುವ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಆಧುನಿಕತೆಯೊಂದಿಗೆ ಮುಖಾ ಮುಖಿಗೊಳಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ವೈಧ್ಯಪದ್ಧತಿ, ಜೀವನ ದೃಷ್ಟಿ ಜ್ಞಾನ ದರ್ಶನ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಇರುವ ಜ್ಞಾನ

ಬೋರಲಿಂಗಯ್ಯ ಹಿ ಚಿ , ಗಿರಿಜನರ ನಾಡಿಗೆ ಪಯಣ: ೨೦೦೬

ಹಿ ಚಿ ಬೋರಲಿಂಗಯ್ಯ ಅವರು ಗಿರಿಜನರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮತ್ತು ಅವರ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಚಿತ್ರಿಸಿದ್ದಾರೆ.ಪರಿಸರದ ನಾಶದಿಂದ ಒಂದು ಜನಾಂಗ ಆ ಸಮುದಾಯದ ಸಂಸ್ಕೃತಿ

ಹೇಗೆ ನಾಶವಾಗುತ್ತದೆ. ಗಿರಿಜನರು ತಾವು ವಾಸಿಸುವ ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ನಗರ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಬಂದು ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ವಿವರಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಗಿರಿಜನರೊಟ್ಟಿಗಿನ ಅನುಭವವೇ ಇವರಿಗೆ ಈ ಕೃತಿ ರಚಸಲು ಆಕರವಾಗಿದೆ. ಗಿರಿಜನರು ಯಾರು ಎಂದು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಲು ಅಗದಿರುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬೋರಲಿಂಗಯ್ಯ ಅವರು ಕಾಡಿನ ಹಿನ್ನೆಲೆ, ಭಾಷೆ ಭಾವನೆ ನಡೆತೆಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶಿಷ್ಟತೆ ಹಾಗೂ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಂಪರೆ ಉಳ್ಳ ಜನರನ್ನು ಗಿರಿಜನರೆಂದು ಭಾವಿಸಿಕೊಂಡು ಅಧ್ಯಾಯನ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಪ್ರಸ್ತುತ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಮೂಡಿ ಬಂದಿರುವ ಲೇಖನಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದಾಗ ಬೋರಲಿಂಗಯ್ಯ ಅವರು ಕರ್ನಾಟಕದಾದ್ಯಂತ್ಯ ಕ್ಷೇತ್ರ ಕಾರ್ಯ ನಡೆಸಿ ಅವರಿಂದ ಸಿಕ್ಕ ಅನುಭವದಿಂದ ಈ ಕೃತಿ ಹೊರ ಬಂದಿದೆ. ಗಿರಿಜನರು ವಾಸಿಸುವ ಮೇಗಾನೆ ಗಿರಿಜನ ಪರ್ವತ, ಕುಡುಗಂಜಿದೀಪ, ಕುದ್ರೆಮುಖ, ಚಾರ್ಮಾಡಿ, ಅಘನಾಶಿಯ, ಶರಾವತಿಗಳಲ್ಲಿರುವ ಗಿರಿಜನರ ಪರಿಸರ, ಬದುಕು ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಶ್ರೀಮತಿ ರಾಜೇಶ್ವರಿ ಮಹೇಶ್ವರಯ್ಯ,(ಅನು), ಮೂಲ: ಶ್ರೀ ಕಿಕ್ಕೇರಿ ನಾರಾಯಣ (ಲೇ), ಆದಿವಾಸಿ ಆಖ್ಯಾನ, ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಸ್ಥಳ ಹಾಗೂ ವಿಶ್ವದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ, ೨೦೦೬

ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ವಿವರವನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾ, ಜೇನುಕುರುಬರು ಕರ್ನಾಟಕ ತಮಿಳುನಾಡು ಹಾಗೂ ಕೇರಳಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬ ಎಂಬ ಹೆಸರು ಅವರ ವೃತ್ತಿಯಿಂದ ಬಂದ್ದದಾಗಿದೆ. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವುದರಿಂದ ಅಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರಾಣಿ–ಪಕ್ಷಿ ಸಸ್ಯವರ್ಗಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಅವರು ಸಹಜವಾಗಿಯೇ ತಿಳಿದುಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬರ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಬ್ರಿಟೀಶ್ ಅಧಿಕಾರಿ ಕವೆತ ಅಂಡರ್‌ಸನ್ ಅವರ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಪ್ರಸ್ತುತ ಲೇಖನದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರ ಸ್ಥಳ ವಿನ್ಯಾಸವನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅವರು ವಾಸಿಸುವ ಗುಡಿಸಲನ್ನು ಬಿದುರುಗಳಿಂದ ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಂಡು ಅದರಲ್ಲಿಯೇ ಅಡುಗೆ ಮನೆ ಮಲಗುವ ಕೋಣೆ ಇತ್ಯಾದಿ ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬರು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಒಳಗಿನವರು ಮತ್ತು ಹೊರಗಿನವರು. ಅವರ ಪ್ರತಿನಿತ್ಯದ ಕೆಲಸ ಕಾರ್ಯದ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಸಂಬಂಧಿಗಳಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಮದ ನಿವಾಸಿಗಳು ಒಂದೇ ಕುಲಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಬೇರೆ ಗ್ರಾಮದ ಹೊರಗಿನವರು ಬೇರೆ ಕುಲಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಹೊರಗಿನವರು ಈ ರೀತಿಯಾಗಿ ಗುರುತಿಸಿಕೊಂಡು ಅವರ ವಾಸ್ತವವನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸುವುದು ಪ್ರವೇಶಸದೆ ಇರುವ ತಮ್ಮ ಸಮುದಾಯದೊಳಗೆ ಗುರುತಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಅವರು ವಾಸಿಸುವ ಪ್ರದೇಶದ ಮಧ್ಯಭಾಗದಲ್ಲಿ ಅಗ್ನಿಕುಂಡವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಅದರ ಬಗ್ಗೆ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಕಾಳಜಿ ಮತ್ತು ಗೌರವ ಇರುತ್ತದೆ. ಅವರ ಪಂಚಾಯ್ತಿ ನ್ಯಾಯ ನಿರ್ಣಯ ಇತ್ಯಾದಿಗಳೆಲ್ಲವನ್ನು ಇದೆ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವುದನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹೀಗೆ ಅವರಲ್ಲಿರುವ ದಿಕ್ಸೂಚಿ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇವರಲ್ಲಿ ತಾಣಗಳ ಅಪವಿತ್ರತೆಯ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಇರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

ಯಾರಾದರು ತಮ್ಮ ಗುಡಿಸಲನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸಿದರೆ ತಮ್ಮ ಸಾಮಾಜಿಕ ನ್ಯಾಯವನ್ನು ಉಲ್ಲಂಘಸಿದವರನ್ನು ಶಿಕ್ಷಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಇವರಲ್ಲಿ ಇದೆ. ಹಾಗೆ ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಒಂದು ಮಾನಸಿಕವಾದ ಕಾಲ್ಪನಿಕ ವಿಶ್ವ ನಿರ್ಮಾಣವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಪೌರಾಣಿಕ ತಾಣ ಎಂದು ಗುರುತಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಮಾಂತ್ರಿಕನ ಕಾರ್ಯಗಳು ಯಾವಾಗಲೂ ಅಗ್ನಿಕುಂಡದ ಸುತ್ತ ನಡೆಯುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಅದ್ದರಿಂದ ಅವರಿಗಾಗಿ ಕೆಲವು ಸ್ಥಳ ಮೀಸಲಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿ ಅವರು ರೋಗಿಗಳಿಗೆ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ನೀಡುವುದು ಇತ್ಯಾದಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಸರ್ಕಾರ ಜೇನುಕುರುಬರು ವಾಸಿಸುವ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಪ್ರವೇಸಿಸಿದ ನಂತರ ಅವರ ಬದುಕಿನ ವಿಧಿವಿಧಾನ ಮತ್ತು ಅಗ್ನಿಕುಂಡದ ಮಹತ್ವ ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ನಶಿಸಿಹೋಗುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಈ ಲೇಖನದಲ್ಲಿ ವ್ಯಕ್ತವಾಗಿರುವ ಜೇನುಕುರುಬರ ವಾಸ್ತವ್ಯದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಯಲು ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದೆ.

ರಾಮಚಂದ್ರೇಗೌಡ ಹಿ. ಶಿ., ಜನಪದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ೨೦೦೭

ಜನಪದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಎಂಬ ಗ್ರಂಥವನ್ನು ಪ್ರಚಾರ ಪುಸ್ತಕ ಮಾಲೆಯಲ್ಲಿ ೨೦೦೭ರಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದಿಂದ ಪ್ರಕಟಿಸಲಾಗಿದೆ. ರಾಮಚಂದ್ರೇಗೌಡ ಅವರು ಜ್ಞಾನ–ವಿಜ್ಞಾನ ಎಂಬ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಜ್ಞಾನದ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಆಧುನಿಕ ಯುಗದಲ್ಲಿ ವಿಜ್ಞಾನ–ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ನಾಗಲೋಟಕ್ಕೆ ಸಿಲುಕಿರುವ ನಮಗೆ ಪಾರಂಪರಿಕ ವಿಜ್ಞಾನ–ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಜನಪದರಲ್ಲಿ ಹೇಗಿತ್ತು ಎನ್ನುವುದರ ಕುರಿತು ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮಳೆಯ ಬಗ್ಗೆ ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಿಕರಲ್ಲಿ ಇದ್ದ ಜ್ಞಾನದ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮಾರ್ಕ್ಸ್‌ದೃಷ್ಟಿಯ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಗಾಂಧಿಯ ದೃಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಹೇಗಿತ್ತು ಎಂಬುದನ್ನು, ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಚಾರಿತ್ರಿಕತೆಯನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕೃಷಿ ಉಳುವ ವಿಧಾನ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಕೊಯ್ಯಲು ನೆಲ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಆಹಾರಪದ್ಧತಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಬಗ್ಗೆ ಜನಪದರಿಗೆ ಇರುವ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ವೃತ್ತಿಯಲ್ಲಿ ತಂತ್ರಗಾರಿಕೆ ವೃತ್ತಿಯೇತ್ತರ ತಂತ್ರಗಾರಿಕೆ ಕುರಿತಾಗಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ.ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಾಯನದ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ವಿವರಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಸಹಾಯಕವಾಗುತ್ತದೆ.

ರಮೇಶ ಸ. ಚಿ.,(ಸಂ), ಕೃಷಿ: ಪಾರಂಪರಿಕಜ್ಞಾನ, ೨೦೧೧

ಈ ಕೃತಿಯನ್ನು ಡಾ.ಸ. ಚಿ. ರಮೇಶ ಅವರು ಸಂಪಾದಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕೃಷಿ: ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಎಂಬ ಸಂಕಲನದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಯ ಪರಂಪರೆ ಮತ್ತು ಕೃಷಿಯ ಬಗೆಗೆ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಬಗೆಗೆ ವಿವರಿಸಿಲಾಗಿದೆ. ಈ ಸಂಕಲನದಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟಗೊಂಡ ಪ್ರಬಂಧಗಳು ವಿಚಾರ ಸಂಕಿರಣದ ಪ್ರಬಂಧಗಳಾದ್ದರಿಂದ ಅವರದೇ ಆದ ಮಿತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಕೃಷಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಕೃಷಿ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಜಾಗತೀಕರಣ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಸಾವಯುವ ಕೃಷಿ ಇತ್ಯಾದಿಯಾಗಿ ಈ ವಿಚಾರ ಸಂಕಿರಣದಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸಿದ್ದಾರೆ ಈ ವಿಚಾರ ಸಂಕಿರಣದ ಮುಖ್ಯ ಉದ್ದೇಶ ಪ್ರಸ್ತುತದ ದಿನಮಾನದಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ರೈತರು ಕೃಷಿಯ ಬಗೆಗೆ ಅವರಲ್ಲಿರುವ ಪಾರಂಪರಿಕಜ್ಞಾನವನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಜಾಗತೀಕರಣಕ್ಕೆ ಸಿಲುಕಿ ಅತ್ಯಾಧುನಿಕ

ತಂತ್ರ-ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸುವ ಮೂಲಕ ಆಧುನಿಕ ಕೃಷಿಪದ್ಧತಿ ರೈತರ ಬದುಕಿನ ದಿಕ್ಕು ತಪ್ಪಿಸಿದೆ. ಆಧುನಿಕ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಯಿಂದ ಭೂಮಿ ಜೈವಿಕ ತತ್ವವನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಂಡು ವ್ಯವಸಾಯಕ್ಕೆ ನಿರುಪಯುಕ್ತವಾಗುತ್ತಿದೆ. ರಾಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರವಿಲ್ಲದೇ ಏನೂ ಬೆಳೆಯಲಾರದ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ತಲುಪಿದ್ದಾರೆ. ಇಂತಹ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಈ ವಿಚಾರ ಸಂಕಿರಣದ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇದೆ ಮತ್ತು ಇದನ್ನು ಪ್ರಸ್ತಕ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸ. ಚಿ. ರಮೇಶ ಅವರು ತಂದಿದ್ದಾರೆ.

ಕ್ಷೀರಸಾಗರ, ಕಾಡಿನ ಮಕ್ಕಳ ಒಡನಾಟದಲ್ಲಿ, ೨೦೧೧

ಕ್ಷೀರಸಾಗರ ಅವರು ಗಿರಿಜನರೊಂದಿಗೆ ಬದುಕಿ ಅವರ ನೋವು ನಲಿವುಗಳನ್ನು ಸಮೀಪದಿಂದ ಕಂಡುವರು. ಕಾಡಿನ ಮಕ್ಕಳ ಒಡನಾಟದಲ್ಲಿ ಅವರಿಗೆ ದೊರಕಿದ ಅನುಭವವನ್ನು ಕುರಿತು ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಗಿರಿಜನರ ಶಿಶುವಿಕಾಸ ಕೇಂದ್ರಗಳ ಉಸ್ತುವಾರಿ ವಹಿಸಿಕೊಂಡ ಕ್ಷೀರಸಾಗರ ಅವರು ಗಿರಿಜನ ಮಕ್ಕಳೊಡನೆ ಮಕ್ಕಳಾಗಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಕೃತಿಯ ನಡುವೆ ಬೆಳೆದು ಸಂತಸ ಪಡುತ್ತ ಮಕ್ಕಳಿಂದ ದೊರೆತ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮಕ್ಕಳೊಡನೆ ಬೆರೆತು ಕಲಿಕೆಯ ವಿವಿಧ ಆಯಾಮಗಳನ್ನು ಅವರು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಬಗೆಗಿನ ಮಾಹಿತಿ ಇದರಲ್ಲಿದೆ.

ಈ ಪುಸ್ತಕದ ಶೀರ್ಷಿಕೆಯು ತಿಳಿಸುವಂತೆ ಮಕ್ಕಳೊಂದಿಗಿನ ಅವರ ಅನುಭವವನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಇಲಿ ಹಿಡಿಯುವುದು, ಪೀಪಿ ಮಾಡಿ ಉದುವುದು, ಹಾಲೆ ಮರದ ಬಗೆಗಿನ ಉಪಯೋಗದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ವಿವಿಧ ಸಸ್ಯಗಳು, ಪ್ರಾಣಿ-ಪಕ್ಷಿಗಳ ವಿವರ, ಬೇಟೆಯ ಕ್ರಮಗಳು, ಹಣ್ಣು-ಹಂಪಲುಗಳು ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಮಕ್ಕಳೊಂದಿಗೆ ಕಳೆದ ಅನುಭವಗಳ ದಾಖಲೆ ಇಲ್ಲಿದೆ ಈ ಕೃತಿಯ ಕೊನೆಯ ಇಲ್ಲಿಯ ಮಾಹಿತಿಗಳು ಹದಿನೈದು ವರ್ಷಗಳ ನಂತರ ಎನ್ನುವುದು ಮುಖ್ಯ ಏಕೆಂದರೆ ಈ ಕೃತಿಯು ೧೫ ವರ್ಷದ ನಂತರ ಎರಡನೇ ಮುದ್ರಣದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬರೆದಂತದ್ದು. ಹಿಂದೆ ವಿವರಿಸಿದ ಮಕ್ಕಳೊಂದಿಗಿನ ಒಡನಾಟದ ಅನುಭವ ಅದೇ ೧೫ ವರ್ಷದ ನಂತರ ಸಂಪೂರ್ಣ ಬದಲಾಗಿರುವ ಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಕಿಕ್ಕೇರಿ ನಾರಾಯಣ, ಜೇನುಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನಾಂಗದ ಅವ್ಯಕ್ತ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಂಪರೆ, ೨೦೧೧

ಜೇನುಕುರುಬರ ಅವ್ಯಕ್ತ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಕುರಿತು ಸವಿಸ್ತಾರವಾಗಿ ಕಿಕ್ಕೇರಿ ನಾರಾಯಣ ಅವರು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನಾಂಗದ ಚಾರಿತ್ರಿಕತೆ ಅವರು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮೈಸೂರು ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅರಣ್ಯ ಕಾಯ್ದೆಗಳು, ಗಿರಿಜನರಿಗಿರುವ ಭೂಸಮಸ್ಯೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರಸ್ತಾವನೆಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬರ ಬಗ್ಗೆ ಬರೆಯುವಾಗ ಕಿಕ್ಕೆರಿ ನಾರಾಯಣ ಅವರು ಎರಡು ಭಾಗಗಳಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಒಂದು ಅವರ ಬದುಕು ಜೀವನ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಆಚಾರ ವಿಚಾರ, ದೇವರು, ನಂಬಿಕೆ, ಪೂಜೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ಒಂದು ಭಾಗವಾದರೆ ಅವರ ಭಾಷೆ, ಸಾಹಿತ್ಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಇನ್ನೊಂದು ಭಾಗವಾಗಿಸಿಕೊಂಡು ವಿವರಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಮೊದಲನೇ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರ ದಿನ ನಿತ್ಯದ ಬದುಕು, ಜೇನು ಸಾಕಾಣಿಕೆ, ಜೇನಿನ ಬಗ್ಗೆ ಅಪಾರ ಜ್ಞಾನ ಇವರಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಆನೆ ಪಳಗಿಸುವುದು ಮುಂತಾದ ಜೇನುಕುರುಬರ ಬದುಕಿನ ದಿನಚರಿಯನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಎರಡನೆಯ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರ ಹುಟ್ಟು, ಮದುವೆ ಮತ್ತು ಸಾವಿನ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆಚರಿಸುವ ಆಚರಣೆಗಳು ಹಾಗೂ ಬುರುಡೆ ಕರೆಯುವುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮೂರನೇ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರ ಹಾಡಿಗಳ ಸ್ವರೂಪ ಅವರ ಸ್ಥಳ ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ಬ್ರಹ್ಮಾಂಡದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಯ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕೊಂತದಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣು ಗಂಡುಗಳಾಗುವುದು ಗಂಡು ಹೆಣ್ಣಾಗುವ ಭಿನ್ನ ಅಭಿನಯ ವೈರುಧ್ಯಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ದೇವರಗುಡ್ಡ ಎಂದರೆ ಹಾಡಿಯ ಹಿರಿಯ ದೇವರ ಮನುಷ್ಯನಾಗಿರುತ್ತಾನೆ. ಅವನಿಗೆ ಹಾಡಿಯ ಸಕಲವು ತಿಳಿದಿರುತ್ತದೆ. ಹಾಡಿಯ ಜನರ ಖಾಯಿಲೆಗಳನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸುವ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಇವನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾನೆ ಇವುಗಳನ್ನೆಲ್ಲ ಸಂಭಾಷಣೆಯ ಸ್ವರೂಪದಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿಕೊಟ್ಟಿರುವುದು ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿದೆ. ಎರಡನೇ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರ ಜನಪದ ಕಥೆಗಳನ್ನು ನೀಡಿದ್ದಾರೆ. ಸುಮಾರು ೫೦ ಕತೆಗಳನ್ನು ನೀಡಿದ್ದಾರೆ. ಇತಿಹಾಸ, ನೀತಿ ಪಾಠ ಮತ್ತು ಮನೋರಂಜನಾತ್ಮಕದ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಕತೆಗಳು ತಂಗಿ ಎನ್ನುವ ಜೇನು ಕುರುಬರ ಮಹಾಕಾವ್ಯವನ್ನು ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ.

ಗೀತಾ ಎಂ. ಯಂಕಂಚಿ ಅವರ "ಕರ್ನಾಟಕ ಅರಣ್ಯವಾಸಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಹಾಗೂ ಭದ್ರತೆ" ೨೦೧೧

"ಕರ್ನಾಟಕ ಅರಣ್ಯವಾಸಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಹಾಗೂ ಭದ್ರತೆ" ಎಂಬ ಅಪ್ರಕಟಿತ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟು ವೃತ್ತಿಗಳು, ಜೇನುಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಅರಣ್ಯದಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ತರುವಆಹಾರ ವಸ್ತುಗಳು ಮತ್ತು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಬಗೆ, ಜೇನುಕುರುಬರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯ ಮಾದರಿ, ಜೇನುಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಶೇಷ ಸಂದರ್ಭದ ಆಹಾರಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಇದೆ.

ಹೊಸಹಟ್ಟಿ ಭಾರತಿ ಅರ್ಜುನ ಅವರ "ಕೊಡುಗುಜಿಲ್ಲೆಯ ಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟು– ಒಂದು ಕುಲಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಅಧ್ಯಯನ" ೨೦೧೩

"ಕೊಡುಗುಜಿಲ್ಲೆಯ ಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟು: ಒಂದು ಕುಲಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಅಧ್ಯಯನ" ಎಂಬ ಅಪ್ರಕಟಿತ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧದಲ್ಲಿ ಕೊಡಗಿನ ಕಾಡುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರ ಪರಿಚಯಾತ್ಮಕ ಮಾಹಿತಿ, ಕೊಡಗಿನ ಕುರುಬರ ಹಿನ್ನೆಲೆ, ಕುಲ, ಕಳ್ಳುಬಳ್ಳಿ ಸಂಬಂಧ ಮತ್ತುಜೀವನ ವಿಧಾನ, ಸಂಸ್ಕಾರಗಳು, ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಅವರ ಭಾಷೆ, ಸಾಹಿತ್ಯ ಹಾಗೂ ಕಲೆ ಕುರಿತು ಮಾಹಿತಿಗಳಿವೆ.

ಕ್ಷೀರಸಾಗರ, ಕಾಡಿನ ನಾಡಿ ಮಿಡಿದವರು, ೨೦೧೩

ಕಾಡಿನ ನಾಡಿ ಮಿಡಿದವರು ಎಂಬ ಕೃತಿಯನ್ನು ಕ್ಷೀರ ಸಾಗರ ಅವರ ಲೇಖನಗಳ ಸಂಗ್ರಹವಾಗಿದೆ. ಈ ಕೃತಿಯ ಲೇಖನಗಳು ಗಿರಿಜನರ ಕುರಿತಾಗಿ ಬರೆದಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ

ಒಂಭತ್ತು ಲೇಖನಗಳಿವೆ. ಈ ಲೇಖನಗಳಲ್ಲಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯದ ಆಚರಣೆ ಅವರ ಚಾರಿತ್ರಿಕತೆ, ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ, ಶಿಕ್ಷಣ ಇತ್ಯಾದಿ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಅಧ್ಯಯನ ನಡೆಸಿ ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡಿದ್ದಾರೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ಆಚರಿಸುವ ನೆರಳು ಕರೆಯುವ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಸ್ಥೂಲವಾಗಿ ವಿವರಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನವನ್ನು ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲಿಯೂ ನೆರಳು ಕರೆಯುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯಮಾಡಿ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗಿದೆ. ಜೇನುಕುರುಬರು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮಾಡುವ ಈ ರಾತ್ರಿ ಆಚರಣೆಯನ್ನು ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕ್ಷೀರಸಾಗರ ಅವರ "ಆದಿವಾಸಿ ಗಿರಿಜನರ ನೆರಳು ಕರೆಯುವ ಪ್ರಸಂಗ" ಎಂಬ ಲೇಖನವು ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ.

ಬೆಟ್ಟ ಕುರುಬರ ಕೊವೆಯ ಕುರಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಇಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಹಾಗೆ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿದ್ದ ಎಲ್ಲ ಜನರಿಗೂ ತಮ್ಮ ಪರಂಪರೆಯಿಂದಲೆ ದೊರೆತಿರುವಂತ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವಾದ ಚಿಕಿತ್ಸ ಪದ್ಧತಿಯ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹಾಗೆ ಆದಿವಾಸಿ ಮಕ್ಕಳ ಶಿಕ್ಷಣ, ಕಲಿಕಾ ಪದ್ಧತಿ ಯಾವ ರೀತಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಸರ್ಕಾರ ಅವರಿಗೆ ಯಾವ ರೀತಿಯ ಶಿಕ್ಷಣ ನೀಡುತ್ತದೆ, ಅವರಿಗೆ ಸರ್ಕಾರದ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ವಿವರಗಳು, ಈ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಶಿಕ್ಷಣ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ವಿವರಿಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಈ ಲೇಖನದಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಆಶ್ರಮ ಶಾಲೆಗಳ ಸ್ಥಿತಿ ಗತಿ, ಅಲ್ಲಿಯ ಶಿಕ್ಷಣ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿಂದ ಯಾವ ಮಗುವು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯನ್ನು ಸಾದಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಆಶ್ರಮ ಶಾಲೆಗಳು ಸ್ಥಾಪನೆಯಾದಾಗ ಯಾವ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿದ್ದವೊ ಪ್ರಸ್ತುತದಲ್ಲಿಯೂ ಅದೇ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿರುವುದು ವಿಷಾದನೀಯ. ಅವರನ್ನು ಅಕ್ಷರಜ್ಞಾನದ ಮೂಲಕ ಮುನ್ನಲೆಗೆ ತರುವುದು ಮುಖ್ಯವಾಗಿದೆ. ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಪ್ರಮುಖ ಲೇಖನ ಎಂದರೆ ಅರಣ್ಯದಿಂದ ಗಿರಿಜನರ ಸ್ಥಳಾಂತರ ಒಂದು ಚಾರಿತ್ರಿಕ ನೋಟ ಈ ಲೇಖನದಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ತೊಂದರೆಗಳಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವ ಗಿರಿಜನರು ಅವರಿರುವ ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಮತ್ತೊಂದು ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಬದುಕನ್ನು ಸಾಗಿಸುವ ದುರಂತದ ಚಿತ್ರಣವನ್ನು ಪ್ರಸ್ತುತ ಲೇಖನದಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಗಿರಿಜನರ ಸ್ಥಳಾಂತರದ ಕುರಿತು ಸರ್ಕಾರ ತಾತ್ಸಾರ ಮನೋಭಾವನೆಯನ್ನು ಈ ಲೇಖನದ ಮೂಲಕ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹೀಗೆ ಕ್ಷೀರಸಾಗರ ಅವರು ಪ್ರಸ್ತುತ ಕಾಡಿನ ನಾಡಿಮಿಡಿದವರು ಎಂಬ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಮೂಲದಿಂದ ಪ್ರಾರಂಭವಾದ ಲೇಖನ ಅವರ ಆಚರಣೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ನಶಿಸಿಸುತ್ತಿರುವುದು, ಅವರ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಪದ್ಧತಿ, ಆಶ್ರಮಶಾಲೆಯ ಸ್ಥಿತಿಗಿತಿ, ಮತ್ತು ಅರಣ್ಯದಿಂದ ನಾಡಿಗೆ ಸ್ಥಳಾಂತರವಾಗುತ್ತಿರುವುದರ ಬಗೆಗೆ ಸಮಗ್ರವಾದ ಚಿತ್ರಣ ನೀಡಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಜಹುದು.

ಪ್ರಭಾಕರ ಕೆ. ವಿ., ಪ್ರಜಾವಾಣಿ ಪತ್ರಿಕೆ, ವಿಶಿಷ್ಟ ಜ್ಞಾನ ಕೌಶಲ್ಯಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷಿ ಜೇನುಕುರುಬರು, ೨೦೧೫

ವಿಶಿಷ್ಟ ಜ್ಞಾನ ಕೌಶಲ್ಯಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಕೆ. ವಿಪ್ರಭಾಕರ ಅವರು ಪತ್ರಿಕಾ ಬರಹದಲ್ಲಿ ಬರೆದ ಲೇಖನವಾಗಿದೆ.ಪ್ರಸ್ತುತ ಈ ಲೇಖನದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತವಿದ್ದ ಆಚರಣೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನವನ್ನು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಋತುಮತಿ, ಮದುವೆ, ಹಬ್ಬ ಆಚರಣೆಗಳ ಬಗೆಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸುವುದಲ್ಲದೇ ಅವರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ನಿತ್ಯ ಉಪಯೋಗಿಸಲು

ಬಳಸುವ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಸೊಪ್ಪುಗಳು, ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸಗಳನ್ನು ಕಾಡಿನಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಹೇಗೆ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಇತ್ಯಾದಿ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಈ ಲೇಖನದಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇತ್ತಿಚೀಗೆ ಅರಣ್ಯ ಇಲಾಖೆಯ ಕಿರುಕುಳದಿಂದ ಕಾಡಿನಿಂದ ಹೊರ ಬರುತ್ತಿರುವ ಸಂಗತಿಯನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ, ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮಾಜ ಹುಟ್ಟು-ಸಾವಿನ ನಡುವೆ, ೨೦೧೫

ಪ್ರಸ್ತುತ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮಾಜ ಹುಟ್ಟು ಸಾವಿನ ನಡುವೆ ಎನ್ನುವ ಕೃತಿಯನ್ನು ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ ಅವರು ಕೆಲವು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಕೇಂದ್ರಿಕರಿಸಿಕೊಂಡು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಕೃತಿ ಇದಾಗಿದೆ. ಹಲಸರು, ದೀವರು, ಕಾಡುಕುರುಬರು, ಜೇನುಕುರುಬರು, ಸೋಲಿಗರು, ಮ್ಯಾಸಬೇಡರು, ಗೌಳಿಗರು, ಕಾಡುಗೊಲ್ಲರು, ಹಾಲಕ್ಕಿಗಳು ಮತ್ತು ಗೊಂಡರನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಅವರ ಸಂಸ್ಕಾರ ಆಚಾರ-ವಿಚಾರಗಳು ಅವರು ಅನುಸರಿಸುವ ವಿಧಿ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿನಿಂದ ಸಾವಿನವರೆಗೂ ಮಾಡುವ ಆಚರಣೆ, ಸಂಸ್ಕಾರಗಳನ್ನು ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅವರಲ್ಲಿರುವ ಸೃಷ್ಟಿ ಪುರಾಣಗಳು ಬೇಟೆ, ಕೃಷಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಇರುವ ಸೃಷ್ಟಿ ಪುರಾಣಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಮಗು ಜನಿಸಿದರೆ ಮಗು ಮತ್ತು ಸ್ತ್ರೀ ಗರ್ಭಿಣಿಯಾದ ದಿನದಿಂದಲೇ ಸಂಸ್ಕಾರಗಳು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತವೆ ನಾಮಕರಣ, ತೊಟ್ಟಿಲಿಗೆ ಹಾಕುವುದು, ಗರ್ಭಿಣಿಗೆ ಉಡಿತುಂಬುವುದು ಈ ರೀತಿಯಾಗಿ ಒಂದೊಂದು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ಭೀನ್ನ ಭಿನ್ನವಾದ ಸಂಸ್ಕಾರಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುವುದನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಋತುಮತಿಯಾದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆಚರಿಸುವ ಆಚರಣೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಋತುಮತಿಯಾಗುವುದು ಪ್ರಕೃತಿಯ ಸಹಜ ನಿಯಮ. ಅದನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ಮೈಲಿಗೆ ಎಂದು ತಿಳಿಯುತ್ತಾರೆ. ಋತುಮತಿಯಾದ ಹೆಣ್ಣಿಗೆ ಕಟ್ಟುಪಾಡುಗಳನ್ನು ವಿಧಿಸುತ್ತಾರೆ. ಋತುಮತಿ, ಮದುವೆ, ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆಚರಿಸುವ ಆಚರಣೆಗಳು, ಸಾವಿನ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆಚರಿಸುವ ಆಚರಣೆಗಳು, ಶವಸಂಸ್ಕಾರ ಮತ್ತು ಸಾವಿನ ನಂತರದ ದೆವ್ವ ಭೂತಗಳ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಹೇಗಿದೆ, ಅವರು ಆರಾಧಿಸುವ ದೈವಗಳನ್ನು ಕರಿತು ಕರ್ನಾಟಕದ ಹಸಲರು, ದೀವರು, ಕಾಡುಕುರುಬರು, ಜೇನುಕುರುಬರು, ಸೋಲಿಗರು, ಮ್ಯಾಸಬೇಡರು, ಗೌಳಿಗರು, ಕಾಡುಗೊಲ್ಲರು, ಹಾಲಕ್ಕಿಗಳು, ಗೊಂಡರ ಮುಂತಾದ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿನ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಋತುಮತಿಯಾದ ಸಚಿದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮದುವೆ ಸಚಿದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸಾವಿನ ಸಚಿದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆಚರಿಸುವ ಸಂಸ್ಕಾರಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಆಚರಣೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಯುವಲ್ಲಿ ಈ ಕೃತಿ ಪೂರಕವಾಗಿದೆ.

ವೀರಣ್ಣ ಎಂ ಡಿ, ಗಿರಿಜನರ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಗಳು, ೨೦೧೬

ಈ ಗ್ರಂಥ ವೀರಣ್ಣ ಎಂ ಡಿ. ಅವರ ಪಿಎಚ್.ಡಿ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧ. ಗಿರಿಜನರ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಗಳು ಎಂಬ ಕೃತಿಯನ್ನು ೨೦೧೬ರಲ್ಲಿ ಕರ್ನಾಟಕ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ ಪ್ರಕಟಿಸಿದೆ. ಈ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧವನ್ನು

ಸೋಲಿಗ ಸಮುದಾಯವನ್ನು ಕೇಂದ್ರೀಕರಿಸಿಕೊಂಡು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಸೋಲಿಗರ ಆಚಾರ-ವಿಚಾರ, ಬದುಕು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಈಗಾಗಲೇ ಸಾಕಷ್ಟು ಅಧ್ಯಯನಗಳು ನಡೆದಿರುವುದರಿಂದ ವೀರಣ್ಣ ಅವರು ಸೋಲಿಗರ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ ಕುರಿತಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನ ನಡೆಸಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧವು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯವನ್ನು ಕೇಂದ್ರವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ರಚನೆ ಮಾಡಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಚಾಮರಾಜನಗರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಬಿಳಿಗಿರಿರಂಗನ ಬೆಟ್ಟದ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲ್ಲಿರುವ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶದೊಳಗೆ ವಾಸಿಸುವ ಸೋಲಿಗ ಸಮುದಾಯದ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಆಧುನಿಕ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಯ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಅಗಾಧವಾದ ಬೆಳವಣಿಗೆಯನ್ನು ಹೊಂದುತ್ತಿದೆ. ಹೊಸ ಹೊಸ ಅವಿಷ್ಕಾರಗಳಾಗುತ್ತಿರುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ನಾಟಿ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ ಹಿಂದಿರುವ ಸತ್ಯ-ಅಸತ್ಯಗಳು ತಿಳಿಯುವ ಉದ್ದೇಶವನ್ನು ಹೊಂದಿ ಈ ಅಧ್ಯಯನವನ್ನು ಕೈಗೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಸೋಲಿಗರ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿಗಳಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಉಪಾಯವಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಸೋಲಿಗ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯದ ಹಿನ್ನೆಲೆ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಎರಡನೇ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಮೂರನೆಯ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಎಲ್ಲ ರೋಗಗಳಿಗೆ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಹೆರಿಗೆ ಮತ್ತು ನವಜಾತ ಶಿಶುಗಳಿಗೆ ಬರುವಂಥ ಕಾಯಿಲೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪರಿಹರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಸಾಮಾನ್ಯ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಉಪಚಾರ ಮತ್ತು ಸೋಲಿಗರಲ್ಲೇ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿರುವ ಮಂತ್ರ ಪದ್ಧತಿಗಳು ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಆಹಾರ ಕ್ರಮಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಸೋಲಿಗರ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಯ ಪ್ರಸ್ತುತತೆ ಕುರಿತಾಗಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಸೋಲಿಗರು ಅನಸರಿಸುತ್ತಿರುವ ವೈದ್ಯ ಪದ್ದತಿ ಹಾಗೂ ಔಷಧಿ ಗಿಡಗಳ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ನೀಡಿರುವುದು ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ.

ದಾಕ್ಷಾಯಿಣಿ, ಗಿರಿಜನರ ಪರಿಸರ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಒಂದು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಧ್ಯಯನ, ೨೦೧೬

ಚಂದ್ರಶೇಖರ ನಂಗಲಿ ಅವರ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ದಾಕ್ಷಾಯಣಿ ಅವರು ಗಿರಿಜನರ ಪರಿಸರ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಒಂದು ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಧ್ಯಯನ (೨೦೧೬) ಎಂಬ ಸಂಶೋಧನಾ ಪ್ರಬಂಧವನ್ನು ಕರ್ನಾಟಕ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ ಪುಸ್ತಕ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟಿಸಿದೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಗಿರಿಜನರ ಪರಿಸರ ವೈವಿಧ್ಯತ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಪ್ರಬಂಧವು ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲೆಯ ಮಲೆನಾಡಿನ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಅನಾದಿಕಾಲದಿಂದಲೂ ವಾಸವಾಗಿರುವ ಹಲಸರ ಜೀವನ ಕುರಿತು ಈ ಅಧ್ಯಯನವನ್ನು ನಡೆಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ಪ್ರಬಂಧದಲ್ಲಿ ಹಸಲರ ಪರಿಸರ ಮತ್ತು ಅವರ ಜೀವನ ವಿಧಾನ ಅವಿನಾಭಾವ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಅರಿಯುವ ಪ್ರಯತ್ನವನ್ನು ಈ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧದಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

ಈ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧದಲ್ಲಿ ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಶ್ರೀಗಂಧ, ಹಲಸು, ಮಾವು, ತೇಗ, ಹೊನ್ನೆ, ಗೇರು, ನೇರಳ ಇತ್ಯಾದಿ ಸಸ್ಯಸಂಪತ್ತಿನ ಬಗ್ಗೆ ಮತ್ತು ಅದರ ಉಪಯೋಗದ ಬಗ್ಗೆ

ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರಕುವ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು ಕಾಯಿಪಲ್ಲೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡಿದ್ದಾರೆ. ಬೇಟೆಯಾಡಲು ಹಸಲರು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಕ್ರಮಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮತ್ತು ಅವರು ಆಚರಿಸುವ ಹಬ್ಬಗಳು ಹರಿದಿನಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಡುವುದು, ಮದುವೆ, ತೊಟ್ಟಿಲು ಶಾಸ್ತ್ರ, ಮರಣದ ಸಂದರ್ಭ ಇತ್ಯಾದಿ ವಿಷಯಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇಲ್ಲಿಯ ಗಿರಿಜನರು ಆಧುನಿಕತೆಯತ್ತ ಮುಖ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಬಗೆಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕಾಡಿನ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ನಗರ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಬಂದು ವಾಸಿಸಲು ಶುರುಮಾಡಿದ್ದು ನಂತರ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಶಿಕ್ಷಣ ಕೊಡಿಸುವುದರ ಮೂಲಕ ಗಿರಿಜನರು ಆಧುನಿಕತೆಯತ್ತ ಮನಸ್ಸನ್ನು ತೆರೆದಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ದೊರಕುವ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ಇವರಿಗೆ ಸರಿಯಾದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ತಲುಪುತ್ತಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ ಎಂಬ ವಿಷಾದವನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಈ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಗಿರಿಜನರ ಪರಿಸರ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿರವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಯಶವಂತಕುಮಾರ ಚಾ. ನಾ, ಬುಡಕಟ್ಟು ವೃತ್ತಿ ಮತ್ತು ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ, ೨೦೧೭

ಈ ಕೃತಿ ಯಶವಂತಕುಮಾರ ಅವರ ಪಿಎಚ್.ಡಿ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧ. ಬುಡಕಟ್ಟು ವೃತ್ತಿ ಮತ್ತು ಪಾರಂಪರಿಕಜ್ಞಾನ ಎಂಬ ಕೃತಿಯನ್ನು ೨೦೧೭ರಲ್ಲಿ ಕರ್ನಾಟಕ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ ಪುಸ್ತಕ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟಿಸಿದೆ.. ಬುಡಕಟ್ಟು ವೃತ್ತಿ ಮತ್ತು ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಎಂಬ ಮಹಾಪ್ರಬಂಧದಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮೂರು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಸೋಲಿಗ, ಜೇನುಕುರುಬ, ಮೇದರ ಸಮುದಾಯಗಳ ಹಿನ್ನೆಲೆ ಅವರ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೃತ್ತಿಗಳು ಮತ್ತು ಅವರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಬಗ್ಗೆ ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿ ಕಟ್ಟಿಕೊಡಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಈ ಪ್ರಬಂಧದಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪರಿಚಯ, ಬುಡಕಟ್ಟು ಪದದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ, ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯದವರು ವಾಸಿಸುವ ಹಾಡಿಯ ಸ್ವರೂಪ ಕುರಿತು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಸೋಲಿಗ, ಜೇನುಕುರುಬ, ಮೇದರ ಸಮುದಾಯಗಳ ಹಿನ್ನೆಲೆ ಅವರ ಮೂಲವನ್ನು ಎರಡನೇ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಜೊತೆಗೆ ಮೂರು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಸಾಮಾನ್ಯ ಸಾಮಾಜಿಕ ಅಂಶಗಳು ಮತ್ತು ವಿವಾಹ ಪದ್ಧತಿ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅಧ್ಯಾಯ ಮೂರರಲ್ಲಿ ಸೋಲಿಗ, ಜೇನುಕುರುಬ ಮೇದರ ಸಮುದಾಯದ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೃತ್ತಿಗಳು, ವೃತ್ತಿ ಸಂಬಂಧಿ ನಂಬಿಕೆ, ಆಚರಣೆ, ಐತಿಹ್ಯ, ಜ್ಞಾನದ ಮಾಧ್ಯಮವಾಗಿ ವೃತ್ತಿಗಳ ಬಗೆಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಜೊತೆಗೆ ಅವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ತಮ್ಮ ವೃತ್ತಿ, ಕುಲಕಸುಬುಗಳನ್ನು ಮಾಡುವಲ್ಲಿ ಅವರಿಗಿರುವ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಪ್ರಬಂಧದ ಮುಖ್ಯ ಅಧ್ಯಾಯದಲ್ಲಿ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ವೃತ್ತಿಗಳನ್ನು, ಅವರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಕುರಿತು ಇನ್ನು ವಿಸ್ತೃತವಾಗಿ ವಿವರಿಸುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳಿದ್ದವು. ಈ ವಿಷಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತ ಚರ್ಚೆ ಕೇವಲ ಒಂದು ಅಧ್ಯಾಯಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತ ಆದಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಅಧ್ಯಾಯ ನಾಲ್ಕರಲ್ಲಿ ಸೋಲಿಗ, ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಮೇದರ ಸಮುದಾಯದ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೃತ್ತಿ ಮತ್ತು ಆರ್ಥಿಕ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ಸರ್ಕಾರ ಕೈಗೊಂಡಿರುವ ಕಲ್ಯಾಣ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳ

ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನವು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬಟ್ಟೆಕುರುಬರ ಪಾರಂಪರಿಕಜ್ಞಾನಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಇರುವುದರಿಂದ ಈ ಅಧ್ಯಯನವು ಜೇನುಕುರುಬರ ವೃತ್ತಿ ಆಚರಣೆ ಪಾರಂಪಕರಿಕಜ್ಞಾನದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಯಲು ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದೆ.

ವಿಜಯಕುಮಾರ ಎಚ್, ಕುವೆಂಪು ಅವರ ಸಾಹಿತ್ಯ ಮತ್ತು ಗಿರಿಜನ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ವೈವಿಧ್ಯ, ೨೦೧೭

ಕುವೆಂಪು ಅವರ ಸಾಹಿತ್ಯ ಮತ್ತು ಗಿರಿಜನ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಎಂಬ ಅಧ್ಯಯನವನ್ನು ವಿಜಯಕುಮಾರ ಎಚ್ ಅವರು ಚಂದ್ರಶೇಖರ ನಂಗಲಿ ಅವರ ಮಾರ್ಗದರ್ಶದಲ್ಲಿ ಈ ಪ್ರಬಂಧವನ್ನು ಮಂಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕುವೆಂಪು ಅವರ ಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನು ಮೂಲ ಆಕಾರವಾಗಿಸಿಕೊಂಡು ಕುವೆಂಪು ಅವರು ಒಬ್ಬ ಸಮಾಜಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರಾಗಿರುವುದು ಅವರ ಕೃತಿಗಳ ಮೂಲಕ ತಿಳಿಯಬಹುದಾಗಿದೆ. ಕುವೆಂಪು ಅವರು ತಮ್ಮ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಲೆನಾಡಿನ ಬದುಕಿನ ಚಿತ್ರಣವನ್ನು ನೀಡುತ್ತ ಇಡೀ ಗಿರಿಜನರ ಜೀವನದ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಇವರವನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ವಿಜಯಕುಮಾರ ಅವರು ಕುವೆಂಪು ಅವರ ಸಾಹಿತ್ಯವನ್ನು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಗ್ರಹಿಸಿಕೊಂಡು ಮಲೆನಾಡಿನ ಗಿರಿಜನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ವೈವಿಧ್ಯವಾದ ಆಹಾರ ಕ್ರಮ ಉಡುಗೆ-ತೊಡುಗೆ ಅಡುಗೆ ಪದ್ಧತಿ, ವ್ಯವಸಾಯ, ಪಶುಪಾಲನೆ ಬೇಟೆ ದೇವತಾರಾಧನ ಹಬ್ಬಗಳ, ಆಟಗಳು ಸಂಸ್ಕಾರಗಳು ಮತ್ತು ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಇತ್ಯಾದಿ ಮೂರ್ತ ಅಮೂರ್ತ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ವಿವರಗಳನ್ನು ವಿವಾರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕುವೆಂಪು ಅವರು ಒಬ್ಬ ಸೃಜನಶೀಲಬರಹಗಾರರು ಇವರು ತಮ್ಮ ಕೃತಿಗಳ ಮಲೆನಾಡಿನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಬಿಂಬಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅದನ್ನು ಆಧರಿಸಿ ವಿಜಯಕುಮಾರ ಅವರು ಗಿರಿಜನರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ವಿವರಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಗಿರಿಜನರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ವೈವಿಧ್ಯದ ಬಗೆಗೆ ತಿಳಿಯಲು ಪೂರಕವಾಯಿತು.

ವಿ ವೆಂಕಟೇಶ (ಲೇ), ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಆಹಾರಪದ್ಧತಿ, ೨೦೧೭

ವೆಂಕಟೇಶ ಅವರು ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿ ಅವರ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಜೇನುಕುರುಬರು, ಕಾಡುಕುರುಬರು, ಕುಡಿಯರು, ಎರವರು ಮೊದಲಾದ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹಾಡಿಯ ವಿನ್ಯಾಸ ಅವರು ಪೂಜಿಸುವ ದೇವರು ಆಚಾರ-ವಿಚಾರ, ಪ್ರಾಣಿಗಳು ದಾಳಿ ಮಾಡಿದಾಗ ಅವರು ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಕಾಡಿನ ಪ್ರಾಣಿಗಳಾದ ಜಿಂಕೆ, ಮೊಲ, ಕಾಡುಹಂದಿ, ಕಾಡೆಮ್ಮೆ ಮತ್ತು ಹಲವು ರೀತಿಯ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಾಲಕ್ರಮೇಣ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಆಧಾರಿಸಿ ತಮ್ಮ ಜೀವನವನ್ನು ಸಾಗಿಸಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು. ಜೇನು ತುಪ್ಪ ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ಯಾವ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಯಾವ ಆಹಾರ ದೊರಕುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವುದರ ಮೇಲೆ ಅವರ ಆಹಾರ ಸಿದ್ದಪಡಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ರೂಪುಗೊಳ್ಳುತ್ತಿತ್ತು. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರಕುವ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು ಸೊಪ್ಪು ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ಇವರ ಆಹಾರವಾಗಿತ್ತು. ಮತ್ತು ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ದೊರಕುವ ಆಹಾರ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಇವರಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸಬಹುದು ಅವರು ಸೇವಿಸುವ ಪಾನೀಯಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮತ್ತು ಮಗುವಿಗೆ ಹಾಲು

ಕಡಿಮೆಯಾದರೆ ಬಾಣಂತಿಗೆ ಕಾಡು ಮದ್ದು ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಅದರ ರಸವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೀಗೆ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಸ್ಥಳ ಹಾಗೂ ವಿಶ್ವದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ

ಎಸ್. ಎಂ ಮುತ್ತಯ್ಯ, ಬುಡಕಟ್ಟು ಜ್ಞಾನ ಪರಂಪರೆ, ೨೦೧೮

ಎಸ್. ಎಂ ಮುತ್ತಯ್ಯ ಅವರು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಆದಿಯಿಂದ ಇಂದಿನವರೆಗೆ ಇರುವ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ನಾಗರಿಕತೆಗೆ ತಮ್ಮನ್ನು ತಾವು ತೆರೆದುಕೊಂಡರು ಅವರ ಭಾಷೆ, ಸಾಹಿತ್ಯ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ನಂಬಿಕೆ, ಆಚರಣೆ ಸಂಪ್ರದಾಯ, ಆಹಾರ, ಔಷಧಿಗಳು, ವೃತ್ತಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ಅವರ ಜೀವನದ ಭಾಗವಾಗಿಯೇ ಉಳಿದುಕೊಂಡಿವೆ. ಬೆಟ್ಟಗುಡ್ಡಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸಿ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಜ್ಞಾನ ಪರಂಪರೆಯ ಹಿನ್ನಲೆಯಲ್ಲಿ ಜೀವನವನ್ನು ಸಾಗಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನಗಳು ಪ್ರಸ್ತುತದ ದಿನಮಾನಗಳಲ್ಲಿ ಅವಗಣನೆಗೆ ಒಳಗಾಗಿವೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಅವುಗಳ ಮೂಲ ಸ್ವರೂಪ ಮತ್ತು ವೈಶಿಷ್ಟಗಳನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುವ ಮೂಲಕ ಅವುಗಳನ್ನು ನಮ್ಮ ಮುಂದಿನ ಬದುಕಿಗೆ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಚಿಂತಿಸುವ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಎಸ್. ಎಂ ಮುತ್ತಯ್ಯ ಅವರು ಈ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಸವಿಸ್ತಾರವಾಗಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಕೃತಿಯ ನಡುವೆಯೇ ವಾಸಿಸುವ ಇವರು ತಮ್ಮ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಮೂಲಕವೇ ತಾವೇ ಪರಿಹಾರ ಕಂಡು ಹಿಡಿದುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಮನುಷ್ಯ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ತಗಲುವ ವಿವಿಧ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ನೀಡುವ ಜ್ಞಾನ ಇವರಲ್ಲಿದೆ. ಪಶುಪಾಲನೆ, ಪಶುವೈದ್ಯ, ಕೃಷಿ, ಚರಗ, ಮಳೆ, ಜಲಶೋಧ, ಸಾಹಿತ್ಯ, ಚರಿತ್ರೆ, ಶುದ್ಧೀಕರಣ, ಕಾಲ, ಕಲಾ, ದೈವ, ನ್ಯಾಯ ಮೋಡಿ, ಆಧ್ಯಾತ್ಮ, ಅನುಭಾವಿಕ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರು ಹೊಂದಿರುವ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಆದಿಮಾನವನ ಎರಡನೇ ಹಂತದ ವೃತ್ತಿ ಪಶುಪಾಲನೆಯಾಗಿದೆ. ದನಕರುಗಳ ಪಾಲನೆ ಪೋಷಣೆ, ಕಸಿಮಾಡುವುದು, ಕುರಿ ಕತ್ತರಿಸುವುದು ಪಶುಗಳಿಗೆ ದೊಡ್ಡಿ ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡುವುದು, ಪಶುಗಳಿಗೆ ವಸತಿ ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡುವುದು ಹೀಗೆ ಪಶುಪಾಲನೆಯ ಜ್ಞಾನಗಳನ್ನು ಅವರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನಗಳಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಪಶುಗಳಿಗೆ ಬರುವ ರೋಗಗಳು, ರೋಗಗಳ ನಿವಾರಣೆಗೆ ಅವರಲ್ಲಿರುವ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಕೃಷಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಜ್ಞಾನ, ಧಾನ್ಯಸಂಗ್ರಹಗಳ ಕ್ರಮಗಳು ಮತ್ತು ಮಳೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಅವರ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ ಯಾವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮಳೆ ಬರುತ್ತದೆ. ನೀರನ್ನು ಹೀಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು, ಮಳೆ ತರುವ ಮತ್ತು ನಿಲ್ಲಿಸುವ ಆಚರಣೆಗಳು, ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಇರುವ ಸ್ಥಳಗಳ ಶೋಧನೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಅವರಲ್ಲಿರುವ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಸಾಹಿತ್ಯ ಜ್ಞಾನದ ಬಗ್ಗೆ ಗಮನಹರಿಸಿ, ಅದು ತಲೆಮಾರಿನಿಂದಕ ತಲೆ ಮಾರಿಗೆ ಮುಂದುವರೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ, ಅವರ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪ್ರಕಾರವನ್ನು

ಸೃಷ್ಟಿಯ ನಿರೂಪಣೆಗಳು, ಕುಲ ಚರಿತ್ರೆಗಳು, ಜ್ಞಾನ ನಿರೂಪಣೆಗಳ ಪುರಾಣ ಮತ್ತು ಚರಿತ್ರೆಗಳ ಭಿನ್ನ ನಿರೂಪಣೆಗಳು ನಿಯಮ ನೀರುಪಣೆಗಳು ಇತ್ಯಾದಿ ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಮೈಲಿಗೆ ಶುದ್ಧೀಕರಣ ಕಾಲಜ್ಞಾನ ಇತ್ಯಾದಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಜ್ಞಾನ ಪರಂಪರೆ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಕಿಕ್ಕೇರಿ ನಾರಾಯಣ (ಲೇ), ಜೇನುಕುರುಬ ಶಮಣರು (ಗುಡ್ಡರು)

ಕಿಕ್ಕೇರಿ ನಾರಾಯಣ ಅವರು ಪ್ರಸ್ತುತ ಈ ಲೇಖನದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರ ಮಾಂತ್ರಿಕತೆಯ ವಿಧಿವಿಧಾನದ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇದನ್ನು ಜೇನುಕುರುಬರು ಬುಂಡೆಕರೆಯುವುದು ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಬುಂಡೆ, ಗುಡ್ಡರು, ಶಮಣ ಇತ್ಯಾದಿ ಪದಗಳ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಬುಂಡೆ ಕರೆಯುವ ಪದ್ಧತಿಯ ಅಚಾರ ವಿಚಾರಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಈ ಲೇಖನದಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಇದರ ಉಲ್ಲೇಖವಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ದೇವರ ಗುಡ್ಡ ಎಂದರೆ ಜೇಣುಕುರುಬರ ಆದಿಮಾನವ ಅಯ್ಯ ಆಗಿರುತ್ತಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬರ ಪೌರಾಣಿಕ ಚರಿತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವದಲ್ಲಿ ಮೂರು ತಾಣಗಳಿದವುದನ್ನು ದೇವರ ಗುಡ್ಡ ಅವರು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಾಡುವ ಕ್ರಿಯಾ ವಿಧಿ–ವಿಧಾನಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ದೇವರ ಗುಡ್ಡನ ಗುಣಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಫಲವಂತಿಕೆ ಪೂಜೆಯ ಮತ್ತು ಕೊಂತ ಪೂಜೆ, ಜೇನುಕುರುಬ ಸಮುದಾಯದ ಸೃಷ್ಟಿ ಪುರಾಣ–ಫಲವಂತಿಕೆಯ ಕ್ರಿಯಾ ವಿಧಿ–ವಿಧಾನಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹೆಣ್ಣಿನ ವೇಷವನ್ನು ಗಂಡು ತೊಟ್ಟು ಅಭಿನಯದ ವೈರುಧ್ಯಗಳಾಗುವುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲಿ ಗಾಳಿ ಕರೆಯುವುದನ್ನು ಪೂರಕವಾದ ಮಾಹಿತಿ ಈ ಲೇಖನದಿಂದ ದೊರಕಿದೆ.

ಅಡಿ ಟಿಪ್ಪಣಿಗಳು

೧. ಇಂಗ್ಲೀಷ್ ನಿಘಂಟು, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ೨೦೦೬, ಪುಟ–೭೦.

೨. Arora, R.K., Paroda R.S., 1991, Conservation and management concept and approch in plain genetic resources IBPGR Reginal office South and South East Asia New Delhi pp-25

ಅಧ್ಯಾಯ: ಎರಡು
ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಪರಿಸರದ ಭೌಗೋಳಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆ

ಅಧ್ಯಾಯ : ಎರಡು

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಪರಿಸರದ ಭೌಗೋಳಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆ

ಮಾನವನ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಏಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಅವನತಿಯಲ್ಲಿ ಪರಿಸರ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸುತ್ತದೆ. ಯಾವುದೇ ಪ್ರದೇಶದ ಬಗ್ಗೆ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಅಲ್ಲಿನ ಭೌಗೋಳಿಕ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಭೌಗೋಳಿಕತೆ ಸಮಾಜದ ಮೇಲೆ ತನ್ನದೇ ಆದ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರುತ್ತದೆ. ಒಂದು ದೇಶದ ಇತಿಹಾಸವನ್ನು ತಿಳಿಯಬೇಕಾದರೆ ಮೊದಲು ಅಲ್ಲಿನ ಭೌಗೋಳಿಕ ಅಂಶಗಳಾದ ಆ ಪ್ರದೇಶದ ಸ್ಥಾನ, ಜಲಾಶಯಗಳು, ನದಿ, ಕಣಿವೆಗಳು, ಕಾಡು, ಮರಭೂಮಿ, ಪರ್ವತಗಳು, ವಾಯುಗುಣ, ಆ ಪ್ರದೇಶದ ಆಕಾರ ಮತ್ತು ವಿಸ್ತಾರ ಇವುಗಳೆಲ್ಲವನ್ನು ತಿಳಿಯಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇವು ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿನ ನಾಗರಿಕತೆ ಬೆಳೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಇತಿಹಾಸ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಪೂರಕವಾದವು ಎಂಬುದನ್ನು ಅರಿಯಲು ಸಹಾಯಕ. ಜೊತೆಗೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಹೇಗೆ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೂ ಕೂಡ ಸಹಕಾರಿಯಾಗುತ್ತವೆ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ೩ನೇ ಶತಮಾನದ ಗ್ರೀಕ್ ಇತಿಹಾಸಕಾರ ಪಾಲಿಬಿಯಸ್ ಅವರ ಭೌಗೋಳಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆ ಮುಖಾಂತರ ಮಾತ್ರ ಇತಿಹಾಸವನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಅರಿಯಲು ಸಾಧ್ಯ ಎಂದಿದ್ದಾರೆ.

ಭೌಗೋಳಿಕವಾಗಿ ಸಮತಟ್ಟಾದ ಪ್ರದೇಶವನ್ನುಳ್ಳ ವರಕೋಡು ಮುಂತಾದ ವಾತಾವರಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಬೆಟ್ಟಗಳಿವೆ. ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಯಾವ ನದಿಯೂ ಹರಿಯುವುದಿಲ್ಲವಾದರೂ ತಾಲೂಕಿನ ಉತ್ತರದಲ್ಲಿ ಮಂಡ್ಯ ಜಿಲ್ಲೆಗೆ ಸೇರಿದಂತೆ ಕಾವೇರಿ ದಕ್ಷಿಣದಲ್ಲಿ ನಂಜನಗೂಡು ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಕಪಿಲಾ ನದಿಗಳಿವೆ. ಮೈಸೂರು ತಾಲೂಕಿನ ವಾಯುವ್ಯದಂಚಿನಲ್ಲಿ ಕೃಷ್ಣರಾಜಸಾಗರ ಹಿನ್ನೀರು ಹಬ್ಬಿದೆ.

ಮೈಸೂರಿನ ಪೌರಾಣಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆ : ಮೈಸೂರು ಎಂಬ ಹೆಸರು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಪ್ರಸಿದ್ಧ. ಈ ಹೆಸರನ್ನು ಕುರಿತು ಅನೇಕ ಕಥೆ, ಪುರಾಣ, ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತದಲ್ಲಿದೆ. ಮಹಿಷಾಸುರನೆಂಬ ರಾಕ್ಷಸ ಬ್ರಹ್ಮನನ್ನು ಕುರಿತು ತಪಸ್ಸು ಮಾಡಿ ಹೆಣ್ಣಿನಿಂದ ಮಾತ್ರ ತನಗೆ ಸಾವೆಂಬ ವರ ಪಡೆದು

ಮಹಿಷ ಮಂಡಲವನ್ನಾಳುತ್ತಿದ್ದ. ಅವನ ಉಪಟಳವನ್ನು ಸಹಿಸಲಾಗದ ದೇವತೆಗಳು ತಮ್ಮೆಲ್ಲ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ನೀಡಿ ಚಾಮುಂಡೇಶ್ವರಿ ಮೂಲಕ ಅವನನ್ನು ಸಂಹರಿಸಿದರೆಂದು ಪುರಾಣಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ.

"ಮಹಿಷಮರ್ದಿನಿ, ಮೈಸೂರು ಅರಸರ ಮಾತೃ ದೈವವಾಗಿ ಇಂದಿಗೂ ಪೂಜೆಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾಳೆ. ಮಹಿಷಮಂಡಲ, ಮಹಿಷಿಪುರಿ, ಮಹಿಶೂರ ಈಗಿನ ಮೈಸೂರು. ಶಿಷ್ವ ಪುರಾಣದ ಪ್ರಕಾರ ಅಷ್ಟದಳಯುಕ್ತ ಕಮಲದಂತಿರುವ ತ್ರಿಕುಟ ಕ್ಷೇತ್ರದ ಪಶ್ಚಿಮ ದಳವೇ ಮಹಾಬಲಗಿರಿ ಅಥವಾ ಚಾಮುಂಡಿಬೆಟ್ಟ."

ಮೈಸೂರು ನಗರ ಅಸ್ತಿತ್ವ ಹಾಗೂ ಅದರ ಇತಿಹಾಸ ಕುರಿತು ಹೇಳುವುದಾದರೆ, ಅಶೋಕನು ಮಹಿಷ ಮಂಡಲಕ್ಕೆ ಧರ್ಮ ಭೋದಕರನ್ನು ಕಳುಹಿಸಿದ್ದನು. ಈ ಮಹಿಷ ಮಂಡಲ ಮೈಸೂರಿನ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲ ಪ್ರಾಂತ್ಯವಾಗಿತ್ತು. ಈ ಭಾಗವನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನ ತಮಿಳು ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ 'ಎರುಮೈನಾಡು' ಎಂದು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಕ್ರಿ. ಪೂ. ದಿಂದಲೂ ಮೈಸೂರಿನ ಪ್ರಾಚೀನತೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿನ ಫಲವತ್ತಾದ ಭೂಮಿ, ಬೆಟ್ಟಗುಡ್ಡ ಹಾಗೂ ಬಯಲು ಪ್ರದೇಶ, ಅರಣ್ಯ, ಪ್ರಾಣಿಸಂಪತ್ತು, ವಾಸಿಸಲು ಯೋಗ್ಯವಾದ ನೈಸರ್ಗಿಕತೆ ಹಾಗೂ ಶಿಲಾಯುಧದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬಂದ ಕೈಕೊಡಲಿಗಳು, ಚೂಪಾದ ಕಲ್ಲುಗಳು, ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ಸಂಪತ್ತುಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಪ್ರದೇಶವಾಗಿ ಮಾನವ ವಿಕಾಸದ ಸರಣಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರಿದೆ.

ಮೈಸೂರಿನ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ : ಮೈಸೂರು ತಾಲೂಕು ೧೨೦-೦೪ ಮತ್ತು ೧೨೦-೨೬ ಉತ್ತರ ಅಷಾಂಶ ೭೬೦-೨೬ ಮತ್ತು ೭೬೦-೪೮ ಪೂರ್ವ ರೇಖಾಂಶಗಳ ನಡುವೆ ಹರಡಿಕೊಂಡಿದೆ. ಈ ತಾಲೂಕು ಒಂದು ಮಹಾನಗರ ಪಾಲಿಕೆ. ೦೪ ಹೋಬಳಿ ಹಾಗೂ ೩೫ ಗ್ರಾಮ ಪಂಚಾಯಿತಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ೧೩೧ ಜನವಸತಿ ಗ್ರಾಮ ಹಾಗೂ ೧೨ ನಿರ್ವಸತಿ ಗ್ರಾಮಗಳಿವೆ. ಮೈಸೂರು ತಾಲೂಕಿನ ಒಟ್ಟು ವಿಸ್ತಿರ್ಣವು ೮೨೮ ಚ. ಕಿ. ಮೀ. ಆಗಿದೆ. ಇದು ನೆರೆಯ ಹೆಗ್ಗಡದೇವನಕೋಟೆಯ ಒಟ್ಟು ವಿಸ್ತೀರ್ಣದ (೧೬೨೨ ಚ.ಕಿ.ಮೀ. ಸುಮಾರು ಅರ್ಧದಷ್ಟಿದೆ. ಆದರೆ ಜನ ಸಾಂದ್ರತೆಯು ಹೆಗ್ಗಡ ದೇವನಕೋಟೆ. (೧೫೨) ಮತ್ತು ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ (೨೮೫)ಗಳಿಗಿಂತ ಮೈಸೂರು ತಾಲೂಕುನಲ್ಲಿಯೇ (೧೨೫೪) ಅತಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ. ಮೈಸೂರು ನಗರದಿಂದಾಗಿಯೇ ಈ ಪಟ್ಟಣ."[೧]

೨.೧. ಮೈಸೂರಿನ ಭೂ ಸ್ವರೂಪ

ಪೂರ್ಣ ಮಲೆನಾಡು ಅಥವಾ ಬಯಲು ಪ್ರದೇಶವಲ್ಲದ ಮೂಲತಃ ಇಳಿಜಾರಿನ ಬಯಲು ಮೇಲ್ಮೈನಿಂದ ಕೂಡಿದೆ. ಮೈಸೂರು ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಟ್ಟಗಳಿವೆ. ಬೆಟ್ಟಹಳ್ಳಿ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಗುಡ್ಡಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿವೆ. ಮೈಸೂರು ನಗರದ ಆಗ್ನೇಯ ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ೧.೦೬೩ ಕಿ. ಮೀ ಎತ್ತರದ ಚಾಮುಂಡಿ ಬೆಟ್ಟ ತಾಲೂಕಿನ ಭೂ ಪ್ರದೇಶ ಕೆಂಪು ಮಿಶ್ರಿತ ಕಪ್ಪು ಬಿಳಿ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು, ಹೆಚ್ಚಿನ ಫಲವತ್ತತೆಯನ್ನು ಪಡೆದಿದೆ. ತಾಲೂಕಿನ ವಾಯುಗುಣ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹಿತಕರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಏಪ್ರಿಲ್ ನಿಂದ ಜೂನ್ ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಉಷ್ಣಾಂಶ ೩೨೦ ಸೆ. ನಷ್ಟು ಗರಿಷ್ಠ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಮುಟ್ಟುತ್ತದೆ.

ನದಿ ಮತ್ತು ಜಲವ್ಯವಸ್ಥೆ

ಮೈಸೂರಿನ ವಾಯುವ್ಯ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕೃಷ್ಣರಾಜ ಸಾಗರ (ಮಂಡ್ಯ ಜಿಲ್ಲೆ) ವಿದ್ದು ಮೈಸೂರು ಒಳಭಾಗಕ್ಕೆ ಅದರ ಹಿನ್ನೀರಿನ ಪ್ರದೇಶ ಬಿಟ್ಟರೆ ಯಾವುದೇ ನದಿ ಇಲ್ಲಿ ಹರಿಯುದಿಲ್ಲ. ಮೈಸೂರಿನ ಉತ್ತರಕ್ಕೆ ಶ್ರೀರಂಗಪಟ್ಟಣ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಕಾವೇರಿ ನದಿಯು ಪೂರ್ವಾಭಿಮುಖವಾಗಿ ಹರಿಯುತ್ತವೆ. ಹಾಗೆಯೇ ದಕ್ಷಿಣದಲ್ಲಿ ನಂಜನಗೂಡು ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಕಪಿಲಾ ನದಿ ಹರಿದು ಮುಂದೆ ತಿರುಮ ಕೂಡಲು ಟಿ. ನರಸೀಪುರದಲ್ಲಿ ಇವೆರಡೂ ಸಂಗಮಿಸುತ್ತವೆ. ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು ೧೪೨೮೫ ಹೆ. ನೀರಾವರಿ ಪ್ರದೇಶವಿದ್ದು ಇದರಲ್ಲಿ ೧೦.೧೭೦ ಹೆ. ಕಾಲುವೆಗಳಿಂದ ೨೪.೦೦ ಹೆ. ಕೆರೆಗಳಿಂದ ೩೦೦ ಹೆ. ಬಾವಿಗಳಿಂದ ೧೪೦೦ ಹೆ. ಕೊಳವೆ ಬಾವಿಗಳಿಂದ ಮತ್ತು ೧೫ ಹೆ. ಏತ ನಿರಾವರಿಯಿಂದ ಜಲಪೂರೈಕೆಗೊಳಪಟ್ಟಿವೆ. (೨೦೦೮) ಮೈಸೂರು ನಗರದಲ್ಲಿ ಕುಕ್ಕರಹಳ್ಳಿ ಕೆರೆ ಕಾರಂಜಿ ಕೆರೆ ಲಿಂಗಾಂಬುದಿ ಕೆರೆಗಳಿದ್ದು ಮೈಸೂರಿನ ಎಲ್ಲಾ ಗ್ರಾಮಗಳಿಲ್ಲಿಯೂ ಕೆರೆ ಬಾವಿಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ.

ಅರಣ್ಯ ಸಂಪತ್ತು

ಅರಣ್ಯ ಸಂಪತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಈ ಜಿಲ್ಲೆ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಎರಡನೇ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದ್ದರೂ, ಮೈಸೂರು ತಾಲೂಕು ಬಹುಪಾಲು ಬಯಲು ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು ಬೆಟ್ಟಗುಡ್ಡಗಳು ವಿರಳವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಅರಣ್ಯವು ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿದೆ. ಅದೂ ಕುರುಚಲು ಕಾಡುಗಿದ್ದು ದಟ್ಟವಾದ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶ ಇಲ್ಲವೆಂದೇ ಹೇಳಬಹುದು. ಒಂದೆರಡು ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿ ಅಡವಿಯ ಉಲ್ಲೇಖವಿರುವುದು, ಉಲ್ಲೇಖಾರ್ಹ. ಅರಣ್ಯಗಳು ಆಯಾ ಗ್ರಾಮಗಳ ಆಸ್ತಿ ಎಂದು ೧೮೩೫ರ ವರೆಗೆ ಭಾವಿಸಲಾಗಿತ್ತು. ಸ್ಥಳೀಯರ ರಕ್ಷಣೆಗೊಳಟ್ಟಿದ್ದರೆ ಅವುಗಳಿಗೆ ಆಗ ಹೆಚ್ಚು ಹಾನಿಯಾಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ.

೧೮೬೪ ರಲ್ಲಿ ಅರಣ್ಯ ಇಲಾಖೆಯು ಸಂಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ಅಸ್ತಿತ್ವಕ್ಕೆ ಬಂದನಂತರ ಮರಕಡಿಯುವಿಕೆಯ ಮೇಲೆ ನಿಯಂತ್ರಣ ವಿಧಿಸಲಾಯಿತು. ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ದಟ್ಟ ಅರಣ್ಯವಿದ್ದರೂ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮಾನ್ಸೂನ' ಮಾದರಿಯ ಎಲೆಯ ಉದುರುವ ಅರಣ್ಯದಿಂದ ಕೂಡಿದೆ. ಸಣ್ಣಪುಟ್ಟ ಗಿಡ ಮರ, ಪೊದೆಗಳಿವೆ. ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ನೀಲಗಿರಿ ತೋಪುಗಳಿವೆ. ತಾಲೂಕಿನ ನೈರುತ್ಯಭಾಗದಲ್ಲಿ ಈಚಲು ಮರಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಕುರುಚಲು ಕಾಡುಗಳಿವೆ. ಕೆಲವೆಡೆ ಮಾವು, ನೇರಳೆ, ತೆಂಗಿನ ತೋಪುಗಳಿವೆ. ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು, ೩೨೧೬ ಹೆ. ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ. ವಿರಳವಾಗಿ ಮರಗಳ ಮಧ್ಯೆ ಗಂಧದ ಮರಗಳೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿವೆ. ಜನರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗ ಕಲ್ಪಿಸುವಷ್ಟು ಅರಣ್ಯ ವಸ್ತುಗಳ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಈ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಕೆಲವೆಡೆ ಜೇನು, ಬಿದಿರು, ಮಾವು, ಹುಣಸೆ, ತೆಂಗು ಮುಂತಾದ ಮರಗಳ ಫಲಗಳು ಜನರಿಗೆ ತಾತ್ಕಾಲಿಕ ಉದ್ಯೋಗ ದೊರಕಿಸಿ ಕೊಡುತ್ತವೆ.

ಸಸ್ಯ ಸಂಪತ್ತು

ಮೈಸೂರು ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಚಿರತೆ, ನರಿ, ಕಡರಿ, ತೋಳ, ಜಿಂಕೆ, ಕಾಡುಹಂದಿ ನಾನಾ ಜಾತಿಯ ಹಾವು ಮುಂತಾದ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿವೆ. ಬೆಕ್ಕು, ನಾಯಿ, ದನ, ಎಮ್ಮೆ, ಕುದುರೆ, ಕತ್ತೆ, ಮೊಲ, ಹಂದಿ,

ಕೋಳಿ, ಕುರಿ, ಆಡು, ಮೇಕೆ ಮುಂತಾದ ಸಾಕು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಸಾಕುತ್ತಾರೆ. ಕಾಗೆ, ಗುಬ್ಬಚ್ಚಿ ಪಾರಿವಾಳ, ಮುಂತಾದ ಪಕ್ಷಿಗಳು, ನಾನಾ ಬಗೆಯ ಚಿಟ್ಟೆಗಳು, ದುಂಬಿಗಳು ಹಾಗೂ ನಾನಾ ಜಾತಿಯ ಮೀನುಗಳು ಕಂಡು ಬರುತ್ತವೆ.

ಖನಿಜ ಸಂಪತ್ತು

ಮೈಸೂರು ತಾಲೂಕು ಸೀಮಿತ ಖನಿಜ ಸಂಪನ್ಮೂಲವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಮೈಸೂರು ತಾಲೂಕಿನ ನೈರುತ್ಯ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕ್ರೋಮೈಟ' ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಉತ್ತರಹಳ್ಳಿ, ವಡ್ಡರ ಪಾಳ್ಯಗಳಲ್ಲೂ ಕ್ರೋಮೈಟ ನಿಕ್ಷೇಪವಿದೆ. ಮೈಸೂರು ನಗರಕ್ಕೆ ೧೮ ಕಿ. ಮೀ. ದೂರದಲ್ಲಿರುವ ಗೋಪಾಲಪುರ ಗ್ರಾಮದ ಪಶ್ಚಿಮಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕಲ್ನಾರು ಹಾಗೂ ವರ್ಮಿ ಕುತ್ರಿವ' ನಿಕ್ಷೇಪವಿದೆ. ತಾಲೂಕಿನ ಚಟ್ಟನಹಳ್ಳಿ ಕಡಕೋಳ ತಾಳೂರುಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಪದ ಕಲ್ಲು ಲಭಿಸುತ್ತದೆ. ತಾಲೂಕಿನ ಮೇಟಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಪದ ಕಲ್ಲು ಲಭಿಸುತ್ತದೆ. ಅಲಂಕಾರಿಕ ಗ್ರಾನೈಟ ಕಲ್ಲುಗಳು ಲಭಿಸುತ್ತವೆ.

ಮಳೆ

ನೈರುತ್ಯ ಮಾನ್ಸೂನ ಎಂದರೆ, ಜೂನ್–ಸೆಪ್ಟಂಬರ್ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಮಳೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಮುಂಗಾರು ಮಳೆ ಎಂದೂ ಕರೆಯುವರು.

ವಾಯುಗುಣ

ಮೈಸೂರು ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಮಾನ್ಸೂನ ಮಾದರಿಯ ವಾಯುಗುಣವಿದೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮಳೆಯನ್ನು ಆಧರಿಸಿದೆ. ಮೈಸೂರು ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ನಾಲ್ಕು ಋತುಮಾನಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ೧. ಮಾರ್ಚ ನಿಂದ ಮೇ ವರೆಗೆ ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲ, ೨. ಜೂನ್‌ನಿಂದ ಸೆಪ್ಟಂಬರ್ ವರೆಗೆ ನೈರುತ್ಯ ಮಾನ್ಸೂನ ಕಾಲ, ೩. ಅಕ್ಟೋಬರ್ ನಿಂದ ನವೆಂಬರ್ ವರೆಗೆ ಈಶಾನ್ಯ ಮಾನ್ಸೂನ ಕಾಲ. ೪. ಡಿಸೆಂಬರ್ ನಿಂದ ಫೆಬ್ರವರಿ ವರೆಗೆ ಚಳಿಗಾಲ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

೨.೨. ಹೆಗ್ಗಡದೇವನಕೋಟೆ ತಾಲೂಕು

ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯದ ದಕ್ಷಿಣ ತುದಿಯಲ್ಲಿರುವ ಹೆಗ್ಗಡದೇವನಕೋಟೆ ತಾಲೂಕು, ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಏಳು ತಾಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು. ಜಿಲ್ಲೆಯ ನೈಋತ್ಯ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಿಸಿರುವ ಈ ತಾಲೂಕು, ಜಿಲ್ಲೆಯ ನೈಋತ್ಯ ಗಡಿಯೂ ಹೌದು. ಈ ತಾಲೂಕಿಗೆ ೧೮೬೪–೧೮೮೬ ರವರೆಗೆ ಸರಗೂರು ತಾಲೂಕು ಕೇಂದ್ರವಾಗಿತ್ತು. ಆ ನಂತರ ಹೆಗ್ಗಡದೇವನಕೋಟೆಯು ತಾಲೂಕಿನ ಕೇಂದ್ರವಾಗಿ ೧೮೮೯ ರಿಂದ ಚಲಾವಣೆಗೆ ಬಂದಿತು. ಕಪಿಲಾ ನದಿಯ ಕೂಡು ನದಿಯಾದ ತಾರಕದ ಎಡದಂಡೆ ಮೇಲಿರುವ ಐದು ಆಡಳಿತಾತ್ಮಕ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಪಡೆಯಿತು. ಮುಂದೆ ೧೯೩೯ ಹಾಗೂ ೧೯೭೦ರಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯು ವಿಭಜಿಸಲ್ಪಟ್ಟರೂ ಹೆಗ್ಗಡದೇವನಕೋಟೆ ತಾಲೂಕು, ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ತಾಲೂಕಾಗಿಯೇ ಮುಂದುವರಿದಿದೆ.

ಸುಮಾರು ೧೬೨೨.೪೦ ಚ. ಕಿ. ಮೀ ಭೌಗೋಳಿಕ ವಿಸ್ತೀರ್ಣವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಇದು, ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅತ್ಯಂತ ದೊಡ್ಡ ತಾಲೂಕಾಗಿದೆ. ಪಶ್ಚಿಮಘಟ್ಟ ಶ್ರೇಣಿಯ ಸೆರಗಿನಲ್ಲಿರುವ ಈ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕಮ್ಮದೇವಿಬೆಟ್ಟ ಹಾಗೂ ಮೇಟಕಲ್ ಗುಡ್ಡಗಳು ಇವೆ. ತಾಲೂಕಿನ ಹೆಚ್ಚು ಭಾಗ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು ಸೀಮಿತ ಬಯಲು ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ತಾಲೂಕಿನ ದಟ್ಟವಾದ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಇತಿಹಾಸಪೂರ್ವ ಕಾಲದ ನೆಲೆಗಳು ಇರಬಹುದಾದರೂ ಈವರೆಗೆ ಯಾವುದೂ ಪತ್ತೆಯಾಗಿಲ್ಲ. ನಾಡಿನ ಆರ್ಥಿಕ ಬದುಕನ್ನು ರೂಪಿಸುವಲ್ಲಿ ಕಪಿಲ ಮತ್ತು ಅದರ ಉಪನದಿಗಳು ಕಾಲದುದ್ದಕ್ಕೂ ಮಹತ್ವದ ಪಾತ್ರವನ್ನು ವಹಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿವೆ. ತಾಲೂಕನ್ನು ಆಳಿದ ಪುನ್ನಾಟದ ಅರಸರು, ಗಂಗರಸರು, ಚೋಳರು, ಹೊಯ್ಸಳರು, ವಿಜಯನಗರದ ಅರಸರು ಹಾಗೂ ಮೈಸೂರು ಅರಸರ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ಶಾಸನ, ದೇವಾಲಯ, ವೀರಗಲ್ಲು-ಮಾಸ್ತಿಕಲ್ಲುಗಳು ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿದ್ದು, ತಾಲೂಕಿನ ಇತಿಹಾಸದ ಮೇಲೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಳಕನ್ನು ಬೀರಿವೆ."[೨] ಹೆಗ್ಗಡದೇವನಕೋಟೆಯ ಭೌಗೋಳಿಕ ಪರಿಸರ, ರಾಜಕೀಯ ಇತಿಹಾಸ ಮತ್ತು ಆರ್ಥಿಕತೆ ಕುರಿತಂತೆ ಹೆಗ್ಗಡದೇವನಕೋಟೆ ತಾಲೂಕಿನ ಗೆಜಿಟಿಯರ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತವಾಗಿ ಕಂಡು ಬಂದಿದೆ.

ಹೆಗ್ಗಡದೇವನಕೋಟೆ ತಾಲೂಕಿನ ೩೩.೦೩೧ ಹೆಕ್ಟೇರು ಪ್ರದೇಶವು ದಟ್ಟವಾದ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು ವೈವಿಧ್ಯಮಯವಾದ ಗಿಡಮರಗಳು ಹುಲುಸಾಗಿ ಬೆಳೆದಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ನಂದಿ, ತೇಗ, ಬೀಟೆ, ಹಲಸು, ಮತ್ತಿ, ಹುಣಸೆ, ಬೇವು, ಆಲ, ಅರಳಿ, ಬಿದಿರು ಮೊದಲಾದ ಮರಗಳು ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದು, ತಾಲೂಕಿನ ಗೃಹ ಕೈಗಾರಿಕೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ನೀಡಿದೆ. ಕಾಕನಕೋಟೆ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕೋಣನಕೊಂಬು ಎಂಬ ಬಿಳಿಯ ಪುಪ, ಕೆಂಪು ಪುಷ್ಪಗಳನ್ನು ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನೋಡಬಹುದಾಗಿದೆ."[೩] ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಂಡುಬರುವ ಗಿಡಮರಗಳು ಹಾಗೂ ಫಲ ಪುಷ್ಪಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡಲಾಗಿದೆ.

ಹೆಗ್ಗಡದೇವನಕೋಟೆ ತಾಲೂಕಿನ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶವಾದ ಕಾಕನಕೋಟೆ, ಮೇತಿಕುಪ್ಪೆ, ಬೇಗೂರು, ಕಿತ್ತೂರು, ವೀರನ ಹೊಸಹಳ್ಳಿ, ಐನೂರು, ಮಾರಿಗುಡಿ ಮೊದಲಾದ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಆನೆ, ಚಿರತೆ, ನರಿ, ಕಾಡೆಮ್ಮೆ, ಕಾಡುಹಂದಿ, ಕಾಡುಬೆಕ್ಕು, ಪುನುಗುಬೆಕ್ಕು, ಮಂಗ, ಮುಂಗುಸಿ, ಅಳಿಲು, ಜಿಂಕೆ ಮೊದಲಾದ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ನಾನಾ ಜಾತಿಯ ಹಾವು, ಪಶು, ಪಕ್ಷಿಗಳು ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಚಿಟ್ಟೆಗಳು, ದುಂಬಿಗಳು ಮತ್ತು ಜಲಾಶಗಳಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಜಾತಿಯ ಮೀನುಗಳು ಕಂಡು ಬರುತ್ತವೆ.

ಖೆಡ್ಡ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆ: ಆನೆಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ಖೆಡ್ಡ ಆಚರಣೆಯನ್ನು ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಗಂಗರಸರಿಗಿಂತ ಹಿಂದಕ್ಕೆ ಗುರುತಿಸಬಹುದಾಗಿದ್ದು, ಗಜಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದು ಪಳಗಿಸುವ ಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ಇವರು ಪರಿಣಿತರಿದ್ದು, ಕೆಲವು ಗಂಗರಸರು ಈ ಸಂಬಂಧ ಕೃತಿಗಳನ್ನು ರಚಿಸಿದ್ದು ಉಲ್ಲೇಖಾರ್ಹ, ಮುಂದೆ ಖೆಡ್ಡ ಹೆಚ್ಚು ಜನಪ್ರಿಯಗೊಂಡಿದ್ದು, ಹೈದರ್ ಆಳ್ವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಗುಂಡಿತೋಡಿ ಆನೆಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ೧೮೭೪ರಲ್ಲಿ ಬೂದಿಪಡಗ ಬೆಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಯಶಸ್ವಿ ಖೆಡ್ಡಾಚರಣೆಯನ್ನು ಮಾಡಲಾಯಿತು.

ಆದಿವಾಸಿಗಳು: ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಜನಜೀವನ, ಕಲೆ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿದ್ದು, ಇತರರಿಗಿಂತ ವಿಭಿನ್ನವಾಗಿದೆ. ಹಾಡಿಯಿಂದ ಹಾಡಿಗೆ ಇವರ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ವಿಭಿನ್ನತೆಯನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಕಾಡುಕುರುಬರು, ಜೇನುಕುರುಬರು, ಎರವರು, ಫಣಿಯರು, ಸೋಲಿಗರ ಸಂಪ್ರದಾಯ, ಆಚರಣೆಗಳು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಅಂಟುವಾಳ, ರಾಳ, ಮೇಣ, ಜೇನು, ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಿ ಜೀವನ ಸಾಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಾಗರಿಕತೆಯ ಸಂಪರ್ಕದಿಂದಾಗಿ ತಮ್ಮ ವಾಸಸ್ಥಳದ ಸಮೀಪದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಅನುಕೂಲಕರವಾದ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ವ್ಯವಸಾಯ ಮಾಡಿ, ದವಸ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವುದು ಇತ್ತೀಚಿಗೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಆದಿವಾಸಿಗಳಿಗೆ ಸರ್ಕಾರ ಜನನಿಬಿಡವಾದ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸಲು, ಮನೆ, ವ್ಯವಸಾಯಕ್ಕೆ ಜಮೀನನ್ನು ಒದಗಿಸಿದರೂ ನಾಗರಿಕ ಸಮಾಜದೊಂದಿಗೆ ಬದುಕಲು ಹಿಂಜರಿಯುತ್ತಾರೆ. ಕಾಡಿನ ಬದುಕನ್ನೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಾರೆ. ಕಾಡು ಕುರುಬರು ಬಿದಿರು ಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ಆಧಾರವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ತಮ್ಮ ಹಿರಿಯರನ್ನು ನೆನಪಿಸಿಕೊಂಡು ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ಎರವರು ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವುದರಲ್ಲಿ ನಿಪುಣರು. ಮಾರಮ್ಮನ ಹಬ್ಬ, ಯುಗಾದಿ, ಗೌರಿ, ದೀಪಾವಳಿ ಹಬ್ಬಗಳನ್ನು ಅವರ ಶಕ್ತ್ಯಾನುಸಾರ ಸಂಪ್ರದಾಯಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವರಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವ ವಿವಾಹ ಪದ್ಧತಿ ತುಂಬಾ ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಿನದ್ದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಫಣಿಯರು ಎರವರು, ಕಾಡುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಒಳಪಂಗಡಗಳಿವೆ. ಕಾಡುಕುರುಬರ ಉಪಪಂಗಡದವರು ಅದೇ ಜಾತಿಯ ತಮಗೆ ಸರಿಹೊಂದುವ ಉಪ ಪಂಗಡದವರೊಂದಿಗೆ ಸಂಬಂಧ ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ಮದುವೆ ಮತ್ತು ಹಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಆ ಸಮುದಾಯದ ಮುಖಂಡರೊಬ್ಬರು ನೇತೃತ್ವ ವಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಯಾವ ಮಂತ್ರವು ಇಲ್ಲದೆ ಅವರವರ ದೇವರ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ವಧು ವರರಿಗೆ ಆಶೀರ್ವಾದಿಸಿ ಮದುವೆಗೆ ಸೇರಿದ ಜನರನ್ನು ಉಪಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮದುವೆಗಳು ತುಂಬಾ ಸರಳವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಆಹಾರ, ಮರಗೆಣಸು, ಮುಳ್ಳುಗೆಣಸು, ಜೇನು, ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸ ಇತ್ಯಾದಿಯಾಗಿವೆ.

೨೦೦೯ರ ಮಾರ್ಚ ಅಂತ್ಯಕ್ಕೆ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು ೧೧೪ ಮೂಲನಿವಾಸಿಗಳ ಗಿರಿಜನ ಹಾಡಿಗಳಿವೆ. ಈ ಹಾಡಿಗಳಲ್ಲಿರುವ ೪.೮೪೧ ಕುಟುಂಬಗಳು ಒಟ್ಟು ಜನಸಂಖ್ಯೆ ೨೩,೮೮೦, ಇವರಲ್ಲಿ ೧೬,೭೬೧ ಜೇನುಕುರುಬರು, ೨,೪೩೦ ಕಾಡುಕುರುಬರು, ೧,೫೪೭ ಎರವರು, ೫೧೨ ಹಕ್ಕಿಪಿಕ್ಕಿ, ೨,೬೩೦ ಸೋಲಿಗರಿದ್ದು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ರಾಜಕೀಯದಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳತೊಡಗಿದ್ದಾರೆ. ೩೨ ಗ್ರಾಮ ಪಂಚಾಯಿತಿಗಳಿಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಗಿರಿಜನರು ಆಯ್ಕೆಯಾಗಿದ್ದಾರೆ."[೪] ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ವಾಸವಾಗಿರುವ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಭಾಷೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ಆಚರಣೆ, ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ ಇನ್ನು ಮುಂತಾದ ಮಾಹಿತಿಗಳ ಮೂಲಕ ಆಯಾ ಸಮುದಾಯಗಳ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ತಿಳಿಯಲಾಗಿದೆ.

೨.೩. ಹುಣಸೂರು ತಾಲೂಕು

ಭೌಗೋಳಿಕವಾಗಿ ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪಶ್ಚಿಮ ಭಾಗದಲ್ಲಿ, ಮಲೆನಾಡಿನ ಸೆರಗಿನಲ್ಲಿ ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡಂತಿರುವ ಹುಣಸೂರು ತಾಲೂಕು ಗಿರಿ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುವ

ವೈಶಿಷ್ಟಪೂರ್ಣ ತಾಲೂಕು. ಐತಿಹಾಸಿಕವಾಗಿ ಸರ್ದಾರ್ ಕೆ. ಬಸವರಾಜ್ ಅರಸು ಬಳಿಯಿದ್ದ ೧೫೩೩೮ರ ತಾಮ್ರ ಶಾಸನದಲ್ಲಿ ಮೂರನೆಯ ಮಂಗರಸ ಕವಿಗೆ ಉಂಬಳಿ ನೀಡಿದ್ದ ಭೂಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಗುರುತಿಸುವಲ್ಲಿ ಈಗಿನ ಹುಣಸೂರು ತಾಲೂಕು ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿರುವ ಚೆಲುಕುಂದ (ಚಿಲ್ಕುಂದ), ಕಟ್ಟೆಮಳಲವಾಡಿ, ದೊಡ್ಡ ಹುಣಸೂರು, ಹನಗೋಡು, ಹೆಬ್ಬನಕುಪ್ಪೆ, ತಮ್ಮಡಿಹಳ್ಳಿಗಳ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಿದೆ. 'ದೊಡ್ಡ ಹುಣಸೂರು' ಈಗ ತಾಲೂಕು ಕೇಂದ್ರ ಹುಣಸೂರು ಪಟ್ಟಣವಾಗಿದ್ದು, ಪಟ್ಟಣದ ಒಂದು ಭಾಗವನ್ನು ಈಗಲೂ ಚಿಕ್ಕಹುಣಸೂರು ಎಂದೇ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಲಕ್ಷ್ಮಣತೀರ್ಥ ನದಿಯ ಎರಡು ದಂಡೆಗಳ ಮೇಲೂ ಬೆಳೆದಿರುವ ಹುಣಸೂರು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮರಮುಟ್ಟು ಮತ್ತು ಅರಣ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ವ್ಯಾಪಾರ ಕೇಂದ್ರವಾಗಿವೆ. ಅರೆಮಲೆನಾಡಾಗಿ, ಸುತ್ತಲ ಜಿಲ್ಲೆ, ರಾಜ್ಯಗಳಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕ ಕಲ್ಪಿಸುವ ಆಯಕಟ್ಟಿನ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿದ್ದು, ಪ್ರಗತಿ ಪಥದಲ್ಲಿ ಮುನ್ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಇಲ್ಲಿರುವ ವಿವಿಧ ಜನ ಸಮುದಾಯಗಳು, ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಿವೆ. ಹಕ್ಕಿಪಿಕ್ಕಿ ಸಮುದಾಯ ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಿಂದ ಬಂಯೀ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ನೆಲೆಸಿದ್ದಾರೆ. ನಿವೃತ್ತ ಸೈನಿಕರ ಕಾಲೋನಿಗಳಿಂದ ಹಿಡಿದು ಟಿಬೆಟಿನ ನಿರಾಶ್ರಿತರ ಜನರಿಗೂ ತಾಯಿಯ ಮಡಿಲಂತೆ ಆಶ್ರಯ ನೀಡಿರುವುದು ಈ ತಾಲೂಕಿನ ಇನ್ನೊಂದು ವಿಶೇಷವಾಗಿದೆ.

ಈ ಪ್ರದೇಶವು ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಪುನ್ನಾಟದ ಅರಸರು ಹಾಗೂ ತಲಕಾಡಿನ ಗಂಗರ ಆಡಳಿತಕ್ಕೆ ಒಳಪಟ್ಟಿದ್ದು, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ವಿಕಾಸವನ್ನು ಕಂಡಿದೆಯಾದರೂ, ತಾಲೂಕು ಕೇಂದ್ರ ಹುಣಸೂರಿನ ಪ್ರಾಚೀನತೆಯನ್ನು ಸುಮಾರು, ೧೦–೧೧ ನೇಯ ಶತಮಾನದಷ್ಟು ಹಿಂದಕ್ಕೆ ಗುರುತಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಈ ಪ್ರದೇಶ ಮರಮುಟ್ಟಿನ ವ್ಯಾಪಾರ ಕೇಂದ್ರವಾಗಿ ರೂಪುಗೊಂಡ ನಂತರ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆಗಳಿಸಿತು. ಟಿಪ್ಪುಸುಲ್ತಾನ ಈ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ತನ್ನ ಸೈನಿಕ ನೆಲೆಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದ. ೧೮೬೫ ರಲ್ಲಿ ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ ತಾಲೂಕು ಆಸ್ತಿತ್ವಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಹುಣಸೂರು ಅದರ ಕೇಂದ್ರ ಸ್ಥಾನವಾಗಿತ್ತು.

ತಾಲೂಕು ಆಸ್ತಿತ್ವಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಹುಣಸೂರು ಅದರ ಕೇಂದ್ರ ಸ್ಥಾನವಾಗಿತ್ತು. ಮುಂದೆ ೧೮೮೨ರಲ್ಲಿ ಹುಣಸೂರು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ತಾಲೂಕೆಂದು ಘೋಷಣೆಯಾದ ನಂತರವೂ ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣವು ಹುಣಸೂರು ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿಯೇ ೧೯೩೧ರ ವರೆಗೂ ಗುರುತಿಸಿಕೊಂಡು, ಆನಂತರ ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣವನ್ನು ಉಪತಾಲೂಕೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಯಿತು. ಜಿಲ್ಲಾ ಕೇಂದ್ರ ಮೈಸೂರಿನಿಂದ ಪಶ್ಚಿಮಕ್ಕೆ ಇರುವ ಈ ತಾಲೂಕನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಕಸಬಾಗವಡಗೆರೆ, ಬಿಳಿಕೆರೆ ಹಾಗೂ ಹನಗೋಡು ಹೋಬಳಿಗಳನ್ನಾಗಿ ಆಡಳಿತಾನುಕೂಲಕ್ಕೆ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಯಿತು."[೫] ಹುಣಸೂರು ವ್ಯಾಪಾರ ಕೇಂದ್ರವಾಗಿತ್ತು. ಆ ನಂತರ ಸ್ವತಂತ್ರ ತಾಲೂಕಾಗಿ ಅಸ್ಥಿತ್ವ ಪಡೆದುಕೊಂಡಿತು.

'ಹುಣಸೂರು' ಎಂಬ ನಾಮಪದದ ಮೂಲ ಸರಿಯಾಗಿ ತಿಳಿದು ಬಂದಿಲ್ಲ. ಇದುವರೆಗೂ ದೊರೆಕಿರುವ ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಾಗಲಿ ಅಥವಾ ಪ್ರಾಚೀನ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಾಗಲೀ "ಹುಣಸೂರು" ಹೆಸರಿನ ಉಲ್ಲೇಖವಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಈ ಊರಿನ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ದಟ್ಟವಾಗಿ ಹುಣಸೆ ಮರಗಳಿದ್ದು, ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿತ್ತು. ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದ ಊರಿನ ಜನ ಹುಣಸೆ

ಹಣ್ಣಿಗಾಗಿ ಇಲ್ಲಿಗೆ ಬರುತ್ತಿದ್ದರಿಂದ ಈ ಊರನ್ನು ಹುಣಸೆಯೂರು ಎಂದು ಗುರುತಿಸಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಕಾಲಕಳೆದಂತೆ ಜನರ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಹುಣಸೆಯೂರು ಹುಣಸೂರು ಆಗಿ ಅದೇ ಶಾಶ್ವತವಾಗಿ ಬಳಕೆಯಾಗತೊಡಗಿತು ಎಂಬುದು ಜನಪದ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.

ಇಲ್ಲಿನ ಅರಣ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ವಿಫುಲವಾಗಿ ತೇಗದ ಮರಗಳು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದು, ಅವುಗಳಿಂದ ಸ್ಥಳೀಯರು ಎತ್ತಿನ ಬಂಡಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ, ಸುತ್ತಲಿನ ರೈತರಿಗೆ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು 'ಗಾಡಿಪಾಳ್ಯ' ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಿದ್ದರಂತೆ. ಜನಪದ ಕಾವ್ಯ "ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣದ ಕಾಳಗದಲ್ಲೂ 'ಗಾಡಿಪಾಳ್ಯ ಹುಣಸೂರು' ಎಂಬ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ. ಈಗಲೂ ಪಟ್ಟಣದ ಮಧ್ಯೆ ಇರುವ ಒಂದು ರಸ್ತೆಗೆ ಗಾಡಿಕಾರ್ಖಾನೆ ರಸ್ತೆ ಎಂಬ ಹೆಸರಿದೆ.

ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಏಳು ತಾಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾದ ಹುಣಸೂರು ತಾಲೂಕಿಗೆ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಮೈಸೂರು, ಆಗ್ನೇಯ ಮತ್ತು ದಕ್ಷಿಣದಲ್ಲಿ ಹೆಗ್ಗಡದೇವನಕೋಟೆ, ನೈಋತ್ಯದಲ್ಲಿ ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಯ ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಪಶ್ಚಿಮದಲ್ಲಿ ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ ಹಾಗೂ ಉತ್ತರದಲ್ಲಿ ಕೃಷ್ಣರಾಜನಗರ ತಾಲೂಕುಗಳು ಗಡಿಯಾಗಿವೆ.

ಹುಣಸೂರು ತಾಲೂಕು ಅರೆಮಲೆನಾಡು ಪ್ರದೇಶವಾಗಿತ್ತು. ಹಿಂದೆ ಇಲ್ಲಿ ದಟ್ಟವಾದ ಅರಣ್ಯವಿತ್ತು. ೨೦೦೭-೨೦೦೮ರ ಅಂಕಿ ಅಂಶದ ಪ್ರಕಾರ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ೩೬೦ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ತೋಪು ಪ್ರದೇಶವಿದೆ. ಖಾಯಂ ಗೋಮಾಳ ೨೮೨೫ ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ನಷ್ಟಿದೆ. ಒಟ್ಟು ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶ ೨೫,೨೩೫ ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ಗಳು ತಾಲೂಕಿನ ನೈರುತ್ಯ ಭಾಗದಲ್ಲಿರುವ ವೀರನಹೊಸಹಳ್ಳಿ, ಸೊಳ್ಳೆಪುರ ಅರಣ್ಯಗಳು ಹಾಗೂ ನಾಗರಹೊಳೆ ಅಭಯಾರಣ್ಯದ ಭಾಗವಾಗಿದ್ದು, ಕಾಯ್ದಿರಿಸಿದ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಾಗಿವೆ. ಇದರ ವ್ಯಾಪ್ತಿ ೭೭೮೬ ಹೇಕ್ಟೆರ್‌ಗಳಾಗಿದ್ದು, ತಾಲೂಕಿನ ಒಟ್ಟು ಭೌಗೋಳಿಕ ಕ್ಷೇತ್ರದ ಶೇ. ೧೪.೫ರಷ್ಟಿದೆ. ಮಾನ್ಸೂನ್ ಮಾದರಿಯ ಮರಗಿಡ, ಸಸ್ಯವರ್ಗಗಳು ಇಲ್ಲಿನ ಅರಣ್ಯಗಳಲ್ಲಿವೆ. ತೇಗ, ಮತ್ತಿ, ಮಾವು, ಬೀಟೆ, ಬೇವು, ಬೇಲ, ಬನ್ನಿ, ಬೂರುಗ, ಆಲ, ಹಲಸು, ಹುಣಸೆ, ಹೊನ್ನೆ, ನಂದಿ, ನೇರಳೆ, ಶ್ರೀಗಂಧ, ಬಿದಿರು ಮುಂತಾದ ಬಹು ಉಪಯೋಗಿ ಹಾಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಲೆ ಬಾಳುವ ಮರಗಳಿವೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಶ್ರೀಗಂಧದ ಮರಗಳಿವೆ. ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ಆನೆ, ಹಂದಿ, ಹುಲಿ ಜಿಂಕೆ, ಕರಡಿ, ಕಾಡೆಮ್ಮೆ, ನರಿ, ನವಿಲು, ಮೊಲ ಮುಂತಾದ ಪ್ರಾಣಿಗಳು, ನಾನಾ ಬಗೆಯ ಪಕ್ಷಿ, ಪತಂಗಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ವಿವಿಧ ಜಾತಿಯ ಹಾವುಗಳು ಇಲ್ಲಿವೆ. ಅರಣ್ಯದ ವಿವಿಧ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಾದ ಜೇನು, ಮೇಣ, ಹುಣಸೆ, ಅಂಟುವಾಳ, ಸಿಗೇಕಾಯಿ, ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಹಾಗೂ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಹಣ್ಣುಗಳು, ಅರಗು ಹಾಗೂ ಬಣ್ಣ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬಳಸುವ ಕಲ್ಲುಹೂ, ಮರದಹೂಗಳೂ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ಚುನಾವಣೆಯಲ್ಲಿ ಬೆರಳಿನ ಮೇಲೆ ಗುರುತು ಮಾಡುವ ಬಣ್ಣ ಹಾಗೂ ಬರೆಯುವ ಇಂಕನ್ನು ಇವುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅರಣ್ಯದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಾದ ವಿವಿಧ ಜಾತಿಯ ಮರ, ಬಿದಿರು ಮುಂತಾದವುಗಳಿಂದ ನಾನಾ ಬಗೆಯ ಉದ್ಯೋಗ ಹಾಗೂ ಉಪಯೋಗಗಳಿಗೆ ಮಾರ್ಗವಾಗಿದೆ.

ಸಂವಿಧಾನದ ೩೪೧ನೇಯ ಪರಿಚ್ಛೇದದನ್ವಯ ಆದಿಕರ್ನಾಟಕ, ಆದಿದ್ರಾವಿಡ, ಬೋವಿ, ಮಾದಿಗ, ಮೋಚಿ, ಹೊಲೆಯ, ಕೊರಮ, ಲಮಾಣಿ, ಹಂದಿಜೋಗಿ, ಜಾಂಬವ, ಚಮ್ಮಾರ, ಮಾದರ ಮುಂತಾದವರನ್ನು ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಜಾತಿಯವರೆಂದು ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಆ ಪ್ರಕಾರ ೧೯೭೧ರಲ್ಲಿ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಜಾತಿಯ ೨೨,೮೮೪ ಜನಸಂಖ್ಯೆಯಿದ್ದು ೨೦೦೧ರ ಜನಗಣತಿಯನ್ವಯ ಇವರ ಒಟ್ಟು ಜನಸಂಖ್ಯೆಯು ೪೬,೧೪೦ಕ್ಕೆ ಏರಿತ್ತು."[೬]

ಸಂವಿಧಾನ ೩೪೨ನೇ ಪರಿಚ್ಛೇದದನ್ವಯ ಹಕ್ಕಿಪಿಕ್ಕಿ, ಇರುಳಿಗ, ಜೇನುಕುರುಬ, ಕಾಡುಕುರುಬ, ಕೊಂಡಕಾಪು, ಗೌಡಲು, ಸೋಲಿಗ, ಕೊರಗ, ಫಣಿಯ, ಕುರುಮ ಮುಂತಾದ ಬುಡಕಟ್ಟಿನ ಜನರನ್ನು ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಪಂಗಡದವರೆಂದೂ ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗಿದೆ. ೧೯೭೧ರ ಜನಗಣತಿಯಲ್ಲಿ ಈ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಕೇವಲ ೨,೫೧೯ ಮಾತ್ರ ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಪಂಗಡಗಳಿಗೆ ಸೇರಿದ ಜನಸಂಖ್ಯೆ ದಾಖಲಾಗಿತ್ತು. ೨೦೦೧ರ ಗಣತಿಯಲ್ಲಿ ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಪಂಗಡಗಳಿಗೆ ಸೇರಿದ ಒಟ್ಟು ಜನಸಂಖ್ಯೆ ೩೯,೨೫೯ ಕಂಡುಬಂದಿದೆ.

೨.೪. ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ ತಾಲೂಕು

ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ ತಾಲೂಕು ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಏಳು ತಾಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು. ರಾಜ್ಯದ ದಕ್ಷಿಣ ಗಡಿಯಾಗಿರುವ ಈ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪಶ್ಚಿಮಕ್ಕೆ ಇರುವ ಈ ತಾಲೂಕು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪಶ್ಚಿಮ ಹಾಗೂ ವಾಯವ್ಯ ಗಡಿಯಾಗಿದೆ. ೧೮೬೯ರಲ್ಲಿ ತಾಲೂಕಾಗಿ ಅಸ್ತಿತ್ವಕ್ಕೆ ಬಂದರೂ, ಹುಣಸೂರು ಈ ತಾಲೂಕಿನ ಕೇಂದ್ರವಾಗಿತ್ತು. ೧೮೮೨ರಲ್ಲಿ ಹುಣಸೂರು ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ವಿಲೀನವಾಯಿತು. ಸುಮಾರು ೧೯೩೫ರಲ್ಲಿ ಮತ್ತೆ ಸ್ವತಂತ್ರ ಅಸ್ತಿತ್ವ ಪಡೆದ ಈ ತಾಲೂಕಿನ ಗಡಿಯಾಗಿ ವಾಯವ್ಯ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕಾವೇರಿ ನದಿ ಸ್ವಲ್ಪ ದೂರ ಪ್ರವಹಿಸಿ ನೆರೆಯ ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹೊಳೆನರಸೀಪುರ ತಾಲೂಕಿನ ಮೂಲಕ ಪ್ರವೇಶಿಸುತ್ತದೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಹುಣಸೂರು ಉಪವಿಭಾಗಕ್ಕೆ ಸೇರಿರುವ ಈ ತಾಲೂಕು, ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶದಿಂದಾವೃತವಾದ ಅರೆಮಲೆನಾಡು ಪ್ರದೇಶವಾಗಿದ್ದು ಭೌಗೋಳಿಕವಾಗಿ, ಚಾರಿತ್ರಿಕವಾಗಿ ಹಾಗೂ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕವಾಗಿ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿದೆ.

ಸುಮಾರು ೮೧೪.೭ ಚ.ಕಿ.ಮೀ ಭೌಗೋಳಿಕ ವಿಸ್ತೀರ್ಣವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಐದನೆಯ ದೊಡ್ಡ ತಾಲೂಕಾಗಿದೆ. ಬೆಟ್ಟದಪುರದ, ಬೆಟ್ಟಮಾವು, ಕಲ್ಲಯ್ಯನಬೆಟ್ಟ, ಹೊನ್ನಾರಯ್ಯನಬೆಟ್ಟ, ಅವರೆಕಾಯಿಬೆಟ್ಟ ಮುಂತಾದ ಬೆಟ್ಟಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುವ ಅರೆಮಲೆನಾಡು ಪ್ರದೇಶ.. ತಾಲೂಕಿನ ಕೊಪ್ಪ, ಬೆಣಗಾಲು, ಹೆಗ್ಗಡೆಹಳ್ಳಿ, ಆಲನಹಳ್ಳಿ, ನವಿಲೂರು, ಹಂದಿಗುಡ್ಡದ ಕಾವಲ್ ಮುಂತಾದೆಡೆ ಶಿಲಾಯುಗದ ಮಾನವರ ಅವಶೇಷಗಳು ಪತ್ತೆಯಾಗಿವೆ. ಅದರಲ್ಲೂ 'ಕೊಪ್ಪ' ನೂತನಶಿಲಾಯುಗದಷ್ಟು ಪ್ರಾಚೀನ ನೆಲೆಯಾಗಿದ್ದು, ಬೃಹತ್ ಶಿಲಾಯುಗ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಮಹತ್ವದ ನೆಲೆಯಾಗಿದೆ. ಇತಿಹಾಸ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಕದಂಬ, ಗಂಗ, ಚೋಳ, ಚೆಂಗಾಳ್ವ, ಕೊಂಗಾಳ್ವ, ಹೊಯ್ಸಳ, ವಿಜಯನಗರ, ಹೈದರ್, ಟಿಪ್ಪು, ಮೈಸೂರು ಅರಸರ ಆಳ್ವಿಕೆಗೆ ಈ ಪ್ರದೇಶವು ಒಳಪಟ್ಟಿದ್ದು, ಆಯಾ ಕಾಲದ ವಾಸ್ತು-ಶಿಲ್ಪಾವಶೇಷಗಳು ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಈ ತಾಲೂಕಿನ ಬೆಟ್ಟದಪುರ,

ಹೊನ್ನೂರು, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ, ಕಿತ್ತೂರು, ರಾವಂದೂರು ಮುಂತಾದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಚೀನ ದೇವಾಲಯಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ.

ಸ್ಥಾನ ನಿರ್ದೇಶನ ಮತ್ತು ಮೇರೆಗಳು: ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪಶ್ಚಿಮ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ೭೨೦ – ೫೬೦ ಮತ್ತು ೭೬೦ – ೧೭'ಪೂರ್ವ ರೇಖಾಂಶ, ಹಾಗೂ ೧೨೦–೦೮' ಮತ್ತು ೧೨೦ –೩೩' ಉತ್ತರ ಅಕ್ಷಾಂಶಗಳ ನಡುವೆ ಸಮುದ್ರ ಮಟ್ಟದಿಂದ ಸರಾಸರಿ ೯೦೦ ಮೀ. ಎತ್ತರದಲ್ಲಿ ಈ ತಾಲೂಕು ಹರಡಿಕೊಂಡಿದ್ದು, ಜಿಲ್ಲಾ ಕೇಂದ್ರ ಮೈಸೂರಿನಿಂದ ಪಶ್ಚಿಮಕ್ಕೆ ೭೦ ಕಿ. ಮೀ. ದೂರದಲ್ಲಿದೆ. ಈ ತಾಲೂಕಿನ ಪೂರ್ವಕ್ಕೆ ಹುಣಸೂರು, ಪಶ್ಚಿಮಕ್ಕೆ ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಸೋಮವಾರಪೇಟೆ, ದಕ್ಷಿಣಕ್ಕೆ ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಉತ್ತರಕ್ಕೆ ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅರಕಲಗೂಡು ತಾಲೂಕುಗಳು ಇದರ ಗಡಿಗಳಾಗಿವೆ. ಪಶ್ಚಿಮದಿಂದ ಪೂರ್ವಾಭಿಮುಖವಾಗಿ ಹರಿಯುವ ಕರ್ನಾಟಕದ ಜೀವನದಿಗಳಲ್ಲೊಂದಾದ ಕಾವೇರಿ, ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲೆ ಮತ್ತು ಈ ತಾಲೂಕಿನ ಪ್ರಮುಖ ಗಡಿರೇಖೆಯಾಗಿದೆ.

ಸಸ್ಯ ಸಂಪತ್ತು : ಈ ತಾಲೂಕು, ಭೌಗೋಳಿಕ ಪ್ರದೇಶದ ಶೇ. ಏಳರಷ್ಟು ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ತಾಲೂಕಿನ ಮೀಸಲು ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶಗಳೆಂದರೆ; ದೊಡ್ಡ ಹರವೆ ಕಾಡು: ೪,೦೨೨.೭೩ ಎಕರೆ; ಮುದ್ದೇನಹಳ್ಳಿ ಕಾಡು: ೪೫೦.೧೩ ಎಕ್ಕರೆ; ಮುಮ್ಮಡಿ ಕಾವಲು ಕಾಡು: ೧,೯೩೭.೬೭ ಎಕ್ಕರೆ; ಗುಡ್ಡದಹಳ್ಳ ಕಾಡು: ೧,೯೧೭.೦೫ ಎಕ್ಕರೆ; ಒಟ್ಟು: ೧೪,೮೪೬.೮೪ ಎಕ್ಕರೆಗಳು. ಇಲ್ಲಿನ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಲೆಬಾಳುವ ಶ್ರೀಗಂಧ, ಬೀಟೆ, ಹೊನ್ನೆ, ತೇಗ, ಮತ್ತಿ, ದೇವದಾರು, ಮಾವು, ಬೇವು, ಬಿದಿರು ಮುಂತಾದ ಉತ್ತಮ ಜಾತಿಯ ಮರಗಳಿವೆ. ಅರಣ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಲೆಬಾಳುವ ಮರ ಹಾಗೂ ಪ್ರಾಣಿಗಳಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಕಾಗದದ ಕಾರ್ಖಾನೆಗೆ ಬೇಕಾಗುವ ಹೆಬ್ಬಿದಿರು, ಅರಗು, ಬಣ್ಣದ ಕಾರ್ಖಾನೆಗೆ ಅತಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬೇಕಾಗಿರುವ ಕಲ್ಲುಹೂ ಮತ್ತು ಮರದಹೂ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ಈ ಬಗೆಯ ಹೂಗಳಿಂದ ಚುನಾವಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಗುರುತು ಮಾಡಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಅಳಿಸಲಾಗದ ಶಾಯಿ ಹಾಗೂ ಬರೆಯುವ ಶಾಯಿಯನ್ನು ಸಹಾ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸೀಗೇಕಾಯಿ, ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ, ಹುಣಸೇಹಣ್ಣು, ಜೇನುತುಪ್ಪ, ಮೇಣ, ಅಂಟುವಾಳದ ಕಾಯಿ, ಮುಂತಾದ ಉಪ–ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಹಾಗೂ ಆಯುರ್ವೇದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳೂ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ.

ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಪಂಗಡ : ಸಂವಿಧಾನದ ೩೪೨ನೆಯ ಪರಿಚ್ಛೇದದನ್ವಯ ಹಕ್ಕಿಪಿಕ್ಕಿ, ಇರುಳಿಗ, ಜೇನುಕುರುಬ, ಕಾಡುಕುರುಬ, ಕೊಂಡಕಾಪು, ಗೌಡಲು, ಸೋಲಿಗ, ಕೊರಗ, ಕಣಿಯ, ಸದಾಯದವರನ್ನು ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಪಂಗಡದವರೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗಿದೆ. ಆ ಪ್ರಕಾರ ೧೯೭೧ರ ಜನಗಣತಿಯ ಪ್ರಕಾರ ಈ ತಾಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ೧,೧೯೯ (೧,೧೬೦ ಗ್ರಾಮಾಂತರ ೩೯ ನಗರ) ಜನರು ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಪಂಗಡದವರಿದ್ದಾರೆ. ೨೦೦೧ರ ಗಣತಿಯಲ್ಲಿ ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಪಂಗಡದವರ ಜನಸಂಖ್ಯೆ ೧೭,೨೭೦ (೧೫,೬೮೯ ಗ್ರಾಮಾಂತರ ಹಾಗೂ ೧,೫೮೧ ನಗರ) ರಷ್ಟು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ.

೨.೫. ಕೊಡುಗು

ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಒಟ್ಟು ಭೌಗೋಳಿಕ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ೬೪,೧೦೨ ಕಿ. ಮೀ. ಆಗಿದ್ದು ಬೆಂಗಳೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ನಂತರ ಇದು ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯದ ಅತ್ಯಂತ ಚಿಕ್ಕ ಜಿಲ್ಲೆಯಾಗಿದೆ. ಈ ಜಿಲ್ಲೆಯ ವಿಸ್ತೀರ್ಣವು

ರಾಜ್ಯದ ವಿಸ್ತೀರ್ಣವಾದ ೧,೯೧,೭೯೧ ಚ. ಕಿ. ಮೀ.ನಲ್ಲಿ ಶೇ. ೨.೧೪ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ೧೯೯೧ರ ಜನಗಣತಿ ಪ್ರಕಾರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಒಟ್ಟು ಜನಸಂಖ್ಯೆ ೪,೮೮,೨೨೯ ಆದರೆ ೨೦೧೧ರ ಜನಗಣತಿ ಪ್ರಕಾರ ೫,೫೪,೭೬೨ ಜನಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಕೊಡಗು ಬ್ರಿಟೀಷರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸ್ವತಂತ್ರ ರಾಜ್ಯವಾಗಿತ್ತು. ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯಾನಂತರ ಭಾಷಾವಾರು ರಾಜ್ಯ ವಿಂಗಡನೆಯಾದಾಗ ಮೈಸೂರು ರಾಜ್ಯಕ್ಕೆ ಸೇರಿ ಜಿಲ್ಲೆಯಾಯಿತು.

ಕೊಡಗು ಬೆಟ್ಟ-ಗುಡ್ಡ, ಸಸ್ಯಸಂಪತ್ತಿನಿಂದ ಕೂಡಿದ ಸಮೃದ್ಧಿಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಸುಂದರ ಜಿಲ್ಲೆಯಾಗಿದೆ. ಪ್ರಕೃತಿಯ ಬೆಡಗು ಬಿನ್ನಾಣ, ಲಾಸ್ಯಲಾವಣ್ಯಗಳಿಗೆ ಇದು ದೇಶವಿದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಸಿದ್ಧಿ ಪಡೆದಿದೆ. ವಿಸ್ತಾರವಾದ ಭಾರತ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಕೊಡಗಿನ ಭೌಗೋಳಿಕ ಸ್ಥಾನ ಕಿರಿದಾಗಿದ್ದರೂ ಕೀರ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಕೊಡಗಿನ ಸ್ಥಾನ ಹಿರಿದು. ಅದಕ್ಕೆ ಮುಖ್ಯ ಕಾರಣ ಅದರ ಮನಮೋಹಕವಾದ ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ಸೌಂದರ್ಯ. ಸಮೃದ್ಧ ಆರ್ಥಿಕ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳು; ಭಾರತದ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಪುಣ್ಯ ನದಿಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾದ ಕಾವೇರಿ ನದಿಯ ಉಗಮಸ್ಥಾನ ಹಾಗೂ ತೀರ್ಥ ಕ್ಷೇತ್ರಗಳು ಇಲ್ಲಿವೆ. ಕೊಡಗಿನ ವಿಶಿಷ್ಟ ಜೀವನ ವಿಧಾನ ಹೊಂದಿರುವ ಕೊಡವರು ಇಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ. ಹಸಿರು ಗುಡ್ಡ ಬೆಟ್ಟಗಳ ನಡುವಿನ ಕಣಿವೆಗಳಲ್ಲಿರುವ ಬತ್ತದ ಗದ್ದೆಯ ಬಯಲುಗಳು, ಸಾಲುಸಾಲಾಗಿ ಸರಣಿಗಳಂತೆ ತಲೆಯೆತ್ತಿರುವ ಬೆಟ್ಟಗಳು, ದಟ್ಟವಾದ ಅರಣ್ಯಗಳು, ಸುಂದರವಾದ ಕಾಫಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಕಿತ್ತಳೆ ತೋಟಗಳೂ ಕೊಡಗಿನ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳು. ಕೊಡಗಿನ ಜೇನು ದೇಶದ್ಯಾಂತ ತನ್ನ ಗುಣಮಟ್ಟದಿಂದ ಜನಪ್ರಿಯತೆಯನ್ನು ಪಡೆದಿದೆ. ಕಾರಣ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳು ಎಂದೇ ಹೇಳಬಹುದು. ಒಟ್ಟಾರೆಯಾಗಿ ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಯು ಐತಿಹಾಸಿಕವಾಗಿ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕವಾಗಿ ತನ್ನದೇಯಾದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯತೆ ಹೊಂದಿದೆ. ಇದನ್ನು ಕರ್ನಾಟಕದ ಕಾಶ್ಮೀರವೆಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಸ್ಥಾನ ನಿರ್ದೇಶನ ಮತ್ತು ಮೇರೆಗಳು : ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆ ಅತ್ಯಂತ ಎತ್ತರದ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದ್ದು, ಪಶ್ಚಿಮಘಟ್ಟಗಳ ಪೂರ್ವ ಮತ್ತು ಪಶ್ಚಿಮ ಇಳಿಜಾರು ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ. ರಾಜ್ಯದ ನೈಋತ್ಯ ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿರುವ ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆ ಉತ್ತರ ಅಕ್ಷಾಂಶ ೧೧೦೫೬ ರಿಂದ ೧೨೦೫೩ ರವರೆಗೆ ಮತ್ತು ಪೂರ್ವರೇಖಾಂಶ ೭೫೦೨೨ ರಿಂದ ೭೬೦೧೨ರ ವರೆಗೆ ಇರುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವಿಸ್ತರಿಸಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣೋತ್ತರವಾಗಿ (ಬ್ರಹ್ಮಗಿರಿ ಬೆಟ್ಟದಿಂದ ಹೇಮಾವತಿ ನದಿಯವರೆಗೆ) ಜಿಲ್ಲೆಯ ಗರಿಷ್ಠ ಉದ್ದವು ೯೬ ಕಿ. ಮೀ. ಮತ್ತು ಪೂರ್ವ ಪಶ್ಚಿಮವಾಗಿ (ಕುಶಾಲನಗರದಿಂದ ಸಂಪಾಜೆಯವರೆಗೆ) ಜಿಲ್ಲೆಯ ಗರಿಷ್ಠ ಅಗಲವು ೬೪ ಕಿ. ಮೀ ಇರುತ್ತದೆ. ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಯು ಉತ್ತರಕ್ಕೆ ಹಾಸನ ಮತ್ತು ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು, ಪೂರ್ವಕ್ಕೆ- ಮೈಸೂರು ಮತ್ತು ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಪಶ್ಚಿಮಕ್ಕೆ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆ ಮತ್ತು ಕೇರಳ ರಾಜ್ಯವನ್ನು ಮತ್ತು ದಕ್ಷಿಣಕ್ಕೆ ಕೇರಳ ರಾಜ್ಯವನ್ನು ಎಲ್ಲೆಯಾಗಿ ಪಡೆದಿದೆ.

ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ಲಕ್ಷಣಗಳು

ಈ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಸುಂದರ ಅರಣ್ಯಗಳು ಸಸ್ಯವರ್ಗಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಕಣಿವೆಗಳ ಸಂಪದ್ಭರಿತ ನೆಲಹೊಂದಿದೆ. ಆಕಾಶದೆತ್ತರಕ್ಕೆ ತಲೆಯೆತ್ತಿ ನಿಂತಿರುವಂತೆ ಕಾಣುವ ಬೆಟ್ಟಗುಡ್ಡಗಳ ಸಾಲುಗಳು

ಪ್ರದೇಶಗಳು ಮತ್ತು ಎತ್ತ ನೋಡಿದರೂ ಒತ್ತೊತ್ತಾದ ಕಡಿದಾದ ಬೆಟ್ಟಗಳ ನಡುವೆ ಆಳ ಕಣಿವೆಗಳು, ಹಸಿರು ಬಯಲು ಮತ್ತು ಹುಲ್ಲುಗಾವಲುಗಳು ಕಂಡು ಬರುತ್ತವೆ. ಪರ್ವತ ಶಿಖರಗಳು ಹುಲ್ಲಿನಿಂದಲೂ ಕಣಿವೆಗಳು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟದ ಇಳಿಜಾರುಗಳು ನಿತ್ಯಹರಿದ್ವರ್ಣದ ಕಾಡುಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಕೊಡಗು ನಿಸರ್ಗ ಸಿರಿಯ ತವರೆನಿಸಿದೆ. ಕೊಡಗಿನ ವಾಯುವ್ಯ, ದಕ್ಷಿಣ ಹಾಗೂ ಪಶ್ಚಿಮ ಭಾಗಗಳು ಅನೇಕ ಬೆಟ್ಟ ಸಾಲುಗಳಿಂದ ಮತ್ತು ಅರಣ್ಯಗಳಿಂದ ಕೂಡಿ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ಮಳೆ ಬೀಳುವ ಪ್ರದೇಶವಾಗಿದೆ.

ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆ ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯದ ಪಶ್ಚಿಮಘಟ್ಟಗಳ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಹಸಿರು ವನರಾಶಿಯಿಂದ, ತೊರೆ, ಝರಿ, ನದಿಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿದೆ. ಇದರ ಬಗ್ಗೆ ಪಂಜೇಮಂಗೇಶರಾಯರು ತಮ್ಮ ಹುತ್ತರಿ ಹಾಡು ಎಂಬ ಪದ್ಯದಲ್ಲಿ "ಭೂಲಕ್ಷ್ಮಿಯು ದೇವರ ಸನ್ನಿಧಾನದಲ್ಲಿರಬೇಕೇಂಬ ಬಯಕೆಯಿಂದ ಗಂಭೀರ–ವೈಯ್ಯಾರದಿಂದ ಬಂದು ನೆಲೆಸಿದ ಕ್ಷೇತ್ರ; ಭೂಮಿಯನ್ನು ತಣಿಸಿ ಜನರಿಗೆ ಅನ್ನವನ್ನೀಯುವ ಕಾವೇರಿ ಹುಟ್ಟಿ ಹರಿಯಲಾರಂಭಿಸುವ ಪ್ರದೇಶ ಇದಾಗಿದೆ" ಎಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಕೊಡಗಿಗೆ ಕೂರ್ಗ್ ಎಂಬ ಆಂಗ್ಲೀಯ ಬಳಕೆಯೂ ಇದೆ. ಭಾರತದ ಸ್ಕಾಟ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್ ಎಂಬ ಹೆಸರು ಇದಕ್ಕಿದೆ. ಕೊಡಗು=ಕನ್ನಡದ ಕುಡು, ಎಂದರೆ ಗುಡ್ಡ/ಬೆಟ್ಟದ ಪ್ರದೇಶ ಎಂಬುದರಿಂದ ಬಂದಿರಬಹುದೆಂದು ಭಾವಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಕೊಡವರು ಇಲ್ಲಿಯ ಮೂಲ ಜನರು, ಕೊಡವತಕ್ಕ್ ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುವ ಭಾಷೆ. ಕನ್ನಡ–ಆಡಳಿತ ಭಾಷೆ. ಇದಲ್ಲದೆ ಮಲಯಾಳಂ, ತಮಿಳು, ಅರೆಗನ್ನಡ, ತುಳು, ರಾವುಲ ಭಾಷೆಗಳನ್ನಾಡುವರು. ಕೊಡವ ಭಾಷೆ ಅಥವಾ ಕೊಡವತಕ್ಕ್‌ಗೆ ಲಿಪಿಯಿಲ್ಲ. ೫ ಲಕ್ಷ ಜನರು ಕೊಡವ ಭಾಷೆಯನ್ನು ಮಾತನಾಡಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಯರವರು/ರಾವುಲರು ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಕೇರಳದಲ್ಲಿ (ಅಡಿಯರು) ಇದ್ದಾರೆ. ಇವರ ಪ್ರಮುಖ ವೃತ್ತಿ ವ್ಯವಸಾಯ.

ಜಲಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳು

ಕೊಡಗಿನ ಮುಖ್ಯ ನದಿ ಕಾವೇರಿ, ಹೇಮಾವತಿ, ಲಕ್ಷ್ಮಣತೀರ್ಥ, ಹಾರಂಗಿ, ಬರಪೊಳೆ ಇವು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮುಖ್ಯ ನದಿಗಳು. ಕನ್ನಿಕೆ, ಕಕ್ಕಬ್ಬೆ, ಕಾಡನೂರ ಹೊಳೆ, ಚಿಕ್ಕಹೊಳೆ ಇವು ಉಪನದಿಗಳಾಗಿವೆ. ಕಾವೇರಿ ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಭಾಗಮಂಡಲದ ಸಮೀಪ ಪಶ್ಚಿಮಘಟ್ಟಗಳ ಬ್ರಹ್ಮಗಿರಿ ಬೆಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಸಮುದ್ರ ಮಟ್ಟಕ್ಕಿಂತ ೧೩೫೬ ಮೀಟರುಗಳಷ್ಟು ಎತ್ತರದಲ್ಲಿ ಕಾವೇರಿ ಉಗಮಿಸುತ್ತದೆ. ಇದರ ಉಗಮಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ತಲಕಾವೇರಿ ಎಂದು ಹೆಸರು. ಉಗಮಸ್ಥಾನದಿಂದ ಸಿದ್ಧಾಪುರದವರೆಗೆ ಆಗ್ನೇಯಾಭಿಮುಖವಾಗಿ ಹರಿದು ಅಲ್ಲಿಂದ ಈಶಾನ್ಯ ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ಹರಿಯುವ ಕಾವೇರಿ ಅನೇಕ ಉಪನದಿಗಳನ್ನು ತನ್ನಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಹುಟ್ಟು ನಡೆಯಲ್ಲಿ ಐದು ಕಿ. ಮೀ ಕೆಳಕ್ಕೆ ಭಾಗಮಂಡಲದಲ್ಲಿ ಕಾವೇರಿಯನ್ನು ಕೂಡಿಕೊಳ್ಳುವ ನದಿಯ ಹೆಸರು ಕನ್ನಿಕಾ. ಇದು ಬ್ರಹ್ಮಗಿರಿಯ ಉತ್ತರಭಾಗದಿಂದ ಹರಿದು ಬಂದು ಕಾವೇರಿಯನ್ನು ಸೇರುತ್ತದೆ. ಭಾಗಮಂಡಲದಲ್ಲಿ ಸುಜ್ಯೋತಿ ಎಂಬ ನದಿ ಅಂತರ್ವಾಹಿನಿಯಾಗಿ ಹರಿದು ಕನ್ನಿಕಾ ಕಾವೇರಿ ಸಂಗಮ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಕಾವೇರಿಯೊಡನೆ ಕೂಡತ್ತದೆಂಬ

ಪ್ರತೀತಿಯಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಭಾಗಮಂಡಲವು ತ್ರೀವೇಣಿ ಸಂಗಮ ಕ್ಷೇತ್ರ ಎಂದೂ ಕರೆಯಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿಂದ ಸುಮಾರು ೬. ಕಿ. ಮೀ ಕೆಳಗೆ ಎಡಕಲ್ಲು ಬಳಿ ನಿಡುಹೊಳೆ ೯ ಕಿ. ಮೀ ಕೇಳಗೆ ಚರಂದೇಶಿ. ಚೆರುವುಹೊಳೆ, ೧೬ ಕಿ. ಮೀ. ಕೆಳಗೆ ಪ್ರಲಿಕೋಟಾ ಬಳಿ ತಂತ್ರಿನದಿ ಮುಂದೆ ನಾಪೋಕ್ಲುವಿನ ಬಳಿ ಕಕ್ಕಬ್ಬೆ ಇವೆಲ್ಲ ದಕ್ಷಿಣದಿಂದ ಹರಿದುಬಂದ ಕಾವೇರಿಯನ್ನು ಸೇರುವ ಉಪನದಿಗಳು. ಕೊಡಗಿನ ಬೆಟ್ಟಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟ ನಂತರ ಕಾವೇರಿ ನದಿ ದಕ್ಷಿಣ ಪ್ರಸ್ಥಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಪೂರ್ವಕ್ಕೆ ಹರಿಯುತ್ತದೆ. ಈ ನದಿಯಲ್ಲಿ ಮೂರು ದ್ವೀಪಗಳಿವೆ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಶ್ರೀರಂಗಪಟ್ಟಣ ಮತ್ತು ಶಿವನ ಸಮುದ್ರ ಹಾಗೂ ತಮಿಳುನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಶ್ರೀರಂಗ, ಶಿವನ ಸಮುದ್ರದಲ್ಲಿ ಈ ನದಿ ೩೨೦ ಅಡಿಗಳ ಎತ್ತರದಿಂದ ಧುಮುಕಿ ಗಗನ ಚುಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಭರಚುಕ್ಕಿ ಎಂಬ ಜಲಪಾತಗಳನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸುತ್ತದೆ. ಭಾರತದ ಮೊದಲ ಜಲವಿದ್ಯುತ್‌ಸಾಗರ ಇಲ್ಲಿ ೧೯೦೨ರಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಲ್ಪಟ್ಟು ಬೆಂಗಳೂರು ನಗರಕ್ಕೆ ವಿದ್ಯುಚ್ಛಕ್ತಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತಿತ್ತು. ಹೊಗೆನಕಲ್ ಜಲಪಾತ ಬಿದ್ರಾದ ಮೇಲೆ ತಮಿಳುನಾಡನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸುವ ನದಿ, ತಂಜಾವೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮುಖಾಂತರ ಹರಿದು ಕೊನೆಗೆ ಇಬ್ಭಾಗವಾಗಿ ಬಂಗಾಳ ಕೊಲ್ಲಿಯನ್ನು ಸೇರುತ್ತದೆ.

ಖನಿಜ ನೀಕ್ಷೇಪಗಳು

ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಖನಿಜಸಂಪತ್ತು ಕಡಿಮೆ, ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಖನಿಜಗಳು ದೊರಕುವುದಿಲ್ಲ. ಇಲ್ಲಿನ ಮುಖ್ಯ ಖನಿಜಗಳು ಕೋರಂಡಂ (ಕುರಂದ) ಗಾರ್ನೆಟ್, ಮಾಗ್ನಸೈಟ್ ಹಾಗೂ ಅಭ್ರಕ ಸದ್ಯ ಉಪಲಬ್ದವಿರುವ ಖನಿಜಗಳು ಹೇರಳವಾಗಿಲ್ಲ, ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ಲಾಭದಾಯಕವಾಗಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗವಾಗುವಂತಹ ಯಾವುದೇ ಖನಿಜಗಳು ಈ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಹೇರಳವಾಗಿ ದೊರಕುವುದಿಲ್ಲ.

ಸಸ್ಯ ಸಂಪತ್ತು

ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಹಾಗೂ ಸಂಪದ್ಭರಿತವಾಗಿರುವ ಸಸ್ಯರಾಶಿಯನ್ನು ಸ್ಥೂಲವಾಗಿ ನಾಲ್ಕು ಗುಂಪುಗಳಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಬಹುದು.

೧. ಕುರುಚಲು ಮತ್ತು ಮುಳ್ಳು ಕಂಟಿಗಳು

೨. ತೇವಾಂಶಭರಿತ ಉದುರೆಲೆ ಅರಣ್ಯ

೩. ನಿತ್ಯ ಹರಿದ್ವರ್ಣ ಮತ್ತು ಭಾಗಶಃ ನಿತ್ಯ ಹರಿದ್ವರ್ಣ ಅರಣ್ಯಗಳು

೪. ಷೋಲಾಗಳು ಮತ್ತು ಹುಲ್ಲುಗಾವಲುಗಳು

ಸಸ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಜ್ಞರಿಗೆ ಈ ಜಿಲ್ಲೆ ನಂದನವನವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಈ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ೧೬೦ ಕುಟುಂಬಗಳಿಗೆ ಸೇರಿದ, ೭೦೦ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಜಾತಿಯ ೧೩೦೦ ಕ್ಕೂ ಅಧಿಕ ಸಸ್ಯಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ೧೬೦ ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಕೃಷಿ ಮಾಡಿ ಬೆಳೆಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ೭೦೦ ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಸ್ಯಪ್ರಭೇದಗಳು ಆಯುರ್ವೇದ ಮತ್ತು ಸಿದ್ಧ ಪದ್ಧತಿಯ ಔಷದ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಸ್ಥಾನ ಗಳಿಸಿವೆ.

ಅರಣ್ಯ ಸಂಪತ್ತು

ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿ ಅರಣ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ವಾಣಿಜ್ಯದ ಉದ್ದೇಶಗಳಿಗಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಲ್ಪಡುತ್ತಿವೆ. ಇಲ್ಲಿನ ಆನೆದಂತ, ಜೇನುತುಪ್ಪ, ಮೇಣ, ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ, ಅಳಲೆಕಾಯಿ, ಸೀಗೆಕಾಯಿ, ಶ್ರೀಗಂಧಗಳಿಗೆ ವಿದೇಶಿ ಪೇಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಹಲವಾರು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಇಂದಿಗೂ ಕೂಡ ತಮ್ಮ ಜೀವನೋಪಾಯಕ್ಕಾಗಿ ಅರಣ್ಯಗಳನ್ನೇ ಅವಲಂಬಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಒಟ್ಟು ಅರಣ್ಯ ಕ್ಷೇತ್ರವು ೧೨೫೯.೫೨ ಚ. ಕೀ. ಮೀ ಗಳಷ್ಟಿದೆ.

ವಾಯುಗುಣ

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಯ ವಾಯುಗುಣ ಹಿತಕರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹೆಚ್ಚಿನ ಆರ್ದ್ರತೆಯಿಂದ ಕೂಡಿದ, ಒಂದೇ ಸಮನಾಗಿರುವ ಹಿತ ಶೀತಲ ಮತ್ತು ಆಹ್ಲಾದಕರವಾದ ವಾಯುಗುಣ ಕೊಡಗಿನಲ್ಲಿದೆ. ಕೊಡಗಿನ ಬಹುಭಾಗವು ರಾಜ್ಯದ ಪಶ್ಚಿಮಘಟ್ಟಗಳು ಮತ್ತು ಮಲೆನಾಡು ವಾಯುಗುಣ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿದೆ.

೨.೬. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು

ಜೇನುಕುರುಬ ಸಮುದಾಯ ಕರ್ನಾಟಕದ ಆದಿಮ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು. ಇವರು ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟಗಳ ದಟ್ಟ ಅರಣ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹಂಚಿ ಹೋಗಿದ್ದಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬರು ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹೆಗ್ಗಡದೇವನ ಕೋಟೆ, ಹುಣಸೂರು, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ, ನಂಜನಗೂಡು, ಚಾಮರಾಜನಗರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಗುಂಡ್ಲಪೇಟೆ, ಕೊಡಗಿನ ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಸೋಮವಾರ ಪೇಟೆ, ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಅರಕಲಗೂಡು ಹಾಗೂ ಸಕಲೇಶಪುರದ ಕಾಡಂಚಿನಲ್ಲಿ ವಾಸವಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಸಮುದಾಯವು ಕೇವಲ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ, ಕೇರಳದ ವೈನಾಡು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಮಾನಂದವಾಡಿ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ 'ಕಾಟು' 'ನಾಯಕ್' ಎಂತಲೂ, ತಮಿಳುನಾಡಿನ ನೀಲಗಿರಿಯ ಬೆಟ್ಟಗುಡ್ಡಗಳಲ್ಲಿ 'ನಡುಮಲೆ' ಮತ್ತು 'ಮಸಣಿಗುಡಿ' ಎಂಬ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಇವರನ್ನು ಗುರುತಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ಸಮುದಾಯವು ಅನಾದಿಯಿಂದಲೂ ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿಯೇ ನೆಲೆಸಿ ತಮ್ಮ ಬದುಕನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಜೇನುಕುರುಬರ ಉಗಮ ಕುರಿತು ಹಲವು ವಿದ್ವಾಂಸರು ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅವರಲ್ಲಿ 'ಮಿಶ್ರ' ಅವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯದಂತೆ "ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಪಲ್ಲವರ ಸಂತತಿಯಾಗಿ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಕೆಲವು ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ರಾಜ್ಯಭಾರ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಕ್ರಿ.ಶ. ೭ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಬಲಿಷ್ಠ ಚಕ್ರಾಧಿಪತಿಗಳಾದ ಕೊಂಗು, ಚೋಳ, ಚಾಲುಕ್ಯ ಮತ್ತು ಪಲ್ಲವರಾದ ಕುರುಬರು ರಾಜ್ಯಭಾರ ನಡೆಸುವಾಗ ಅವರನ್ನು ಸದೆಬಡಿದು ಸೋಲಿಸಿದರು. ಆಗ ಅನೇಕರು ಸತ್ತರು ಕೆಲವರು ಚೆಲ್ಲಾಪಿಲ್ಲಿಯಾಗಿ ತಲೆ ಮರೆಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಗುಡ್ಡಗಾಡನ್ನು ಹೊಕ್ಕರು. ಕಾಡುಬೆಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ನೆಲೆಸಿದ ಅವರ ಸಂತತಿಯು ಹೊರಗಿನ ಸಂಪರ್ಕವಿಲ್ಲದೆಯೇ ಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ವಂಶಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಹೊಂದಿ ಆದಿವಾಸಿಗಳಾಗಿ ಉಳಿದುಕೊಂಡರು."

ಜೇನುಕುರುಬರ ದೈಹಿಕ ಚಹರೆಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಹೇಳುವುದಾದರೆ ಇವರು ನಿಗ್ರೋ ಜನಾಂಗದವರಂತೆ ಕುಳ್ಳಗೆ, ಕಪ್ಪಗಿದ್ದು ಗುಂಗುರು ಕೂದಲನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ನಾಚಿಕೆ ಹಾಗೂ ಅಂಜಿಕೆ ಇವರ ಸ್ವಭಾವ ದತ್ತವಾದ ಗುಣಗಳು. ಇತರೆ ಸಮುದಾಗಳಿಗಿಂತ ತಮ್ಮ ಇರುವಿಕೆಯಲ್ಲಿ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಭಿನ್ನತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ. 'ಜೇನುಕುರುಬರು' ಎಂಬ ಹೆಸರು ಈ ಸಮುದಾಯಕ್ಕೆ ವೃತ್ತಿಯಿಂದ ಬಂದಿದೆ. ಇವರ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ವೃತ್ತಿ ಜೇನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದಾಗಿತ್ತು. ಹಾರುವ ಒಂದು ಜೇನಿನ ಹುಳುವಿನಿಂದ ಅದರ ಗೂಡು ಕಂಡು ಹಿಡಿಯುವ ಚತುರರು ಈ ಜೇನುಕುರುಬರು.

ಜೇನುಕುರುಬರು ವಾಸಿಸುವ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು 'ಹಾಡಿ'ಗಳೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಒಂದೊಂದು ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿ ೨೦ ರಿಂದ ೩೦ ಕುಟುಂಬಗಳು ವಾಸಿಸುತ್ತವೆ. ಮನೆ ಕಟ್ಟಲು ಕಾಡಿನ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಬಿದಿರು, ಹುಲ್ಲು, ಗರಿಗಳು, ಮಣ್ಣು, ನೀರು, ನಾರುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಗುಡಿಸಲುಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಇವರಿಗೆ ಕರಗತವಾಗಿದೆ. ಈ ಸಮುದಾಯದವರು ವಾಸಿಸಲು ಸ್ಥಳ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಮೊದಲು ಆ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಕಲ್ಲುಗಳ ಮೇಲೆ ಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಪೇರಿಸಿ ಇಟ್ಟು ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ವಾಪಸ್ಸಾಗುತ್ತಾರೆ. ಮಾರನೆಯ ದಿನದವರೆಗೂ ಪೇರಿಸಿದ ಕಲ್ಲು ಹಾಗೇ ಇದ್ದರೆ ಆ ಪ್ರದೇಶ ಗಾಳಿ, ಭೂತಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾದ ಪ್ರದೇಶವೆಂದು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಒಂದು ವೇಳೆ ಒಂದರ ಮೇಲೊಂದು ಪೇರಿಸಿದ ಕಲ್ಲುಗಳು ಉರುಳಿ ಬಿದ್ದಿದ್ದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಹಾಡಿಗಳು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ, ಚೊಕ್ಕದಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಈ ಕುರುಬರ ಪ್ರತಿ ಹಾಡಿಗೆ ಒಬ್ಬ 'ಯಜಮಾನ' ಇರುತ್ತಾನೆ. ಹಾಡಿಯ ಗುಂಪಿನ ಯಾವುದೇ ವಿಚಾರವಾಗಲಿ, ಹಾಡಿಯ ಪ್ರವೇಶ, ದೇವರ ಹಬ್ಬದ ಆಚರಣೆಯ, ಕುಣಿತದ ನಿರ್ದೇಶನ ಹೀಗೆ ಯಾವುದೇ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವಿದ್ದರೂ ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ ಅಪ್ಪಣೆ ಹಾಗೂ ನಿರ್ದೇಶನ ಬಹಳ ಮುಖ್ಯ.

ಜೇನುಕುರುಬರ ಉಡುಪಿನ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳುವುದಾದರೆ ಗಂಡಸರು ಲುಂಗಿ ಮತ್ತು ಶರ್ಟ ಧರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗಂಡು ಮಕ್ಕಳು ಚಡ್ಡಿ ಮತ್ತು ಮೇಲಂಗಿ ಧರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ಲಂಗ ಮತ್ತು ಕುಪ್ಪಸ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ.

ಜೇನುಕುರುಬರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ, ದೊರೆಯುವ ಗೆಡ್ಡೆ–ಗೆಣಸು, ನಾರು, ಬೇರು, ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಇವುಗಳನ್ನು ಔಷಧಿಯಾಗಿಯು ಉಪಯೋಗಿಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಇವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ರಾಗಿ, ಜೋಳ, ಅಕ್ಕಿ, ಸಾಂಬಾರಗಳ ಬಳಕೆ ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಜೇನುಕುರುಬರು ಜೇನುತುಪ್ಪ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಆ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಬಳಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಜೇನಿನ ಬಿಳಿಮೊಟ್ಟೆಗಳಿರುವ ಜೇನುತಟ್ಟೆಯನ್ನು ಅತ್ಯಂತ ಪೌಷ್ಠಿಕ ಆಹಾರವಾಗಿ ಸೇವಿಸುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಜೇನುಕುರುಬರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಹಾಗೂ ತಯಾರಿಕೆ ಈ ಎರಡು ಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಇವರು ಸಸ್ಯಹಾರಿ ಹಾಗೂ ಮಾಂಸಾಹಾರಿಗಳು ಆಗಿರುವುದರಿಂದ ಸಹಜವಾಗಿ ಕಾಡಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳ

ಬೇಟೆಯಾಡಿ ಅವುಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುವರು.. ಕಾಡನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಸೊಪ್ಪು, ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಸಹ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಆಹಾರಗಳ ಬಗೆಗೆ ಸಂಪೂರ್ಣವಾದ ಜ್ಞಾನ ಇವರಲ್ಲಿದೆ. ಸಸ್ಯದ ಸಿಹಿ ಮತ್ತು ಒಗರು ಗುಣಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಿರುವ ಇವರು ಕೆಲವನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಮತ್ತೆ ಕೆಲವನ್ನು ಹಸಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನುವ ಪದ್ದತಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಸೊಪ್ಪುಗಳು, ನಾರು ಬೇರುಗಳು. ಗಿಡ ಮೂಲಿಕೆಗಳು ಹಾಗೂ ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳಲ್ಲಿ ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವವು ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಾದವು ಎಂಬುದನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡು ಅವುಗಳನ್ನು ಋತುಮಾನಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ ತಮ್ಮ ದಿನ ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದು ಮತ್ತು ವಯೋಮಿತಿಗನುಗುಣವಾಗಿ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸುವ ಕ್ರಮವನ್ನು ಇವರಲ್ಲಿ ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಜೇನುಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟಿನ ಮತ್ತೊಂದು ವಿಶೇಷವೆಂದರೆ, ಬುರುಡೆ ಕರೆಯುವುದು. ಎತ್ತಜ್ಜ ಮತ್ತು ಅಜ್ಜಮ್ಮ ಇವರ ನಂಬಿಕೆಯ ದೇವರು. ಇವರ ಆತ್ಮಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಮೈಮೇಲೆ ಬರಿಸಿಕೊಂಡು ತಮ್ಮ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಪರಿಹಾರಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿ ದೇವರ ಗುಡ್ಡನಿರುತ್ತಾನೆ. ಇವನು ದೇವರು ಕರೆಯಬೇಕು ಎಂದಾಗ ಹಾಡಿಯ ಎಲ್ಲರ ಮತ್ತು ಯಜಮಾನನ ಸಮ್ಮುಖದಲ್ಲಿ ಚರ್ಚೆ ನಡೆಸಿ ಒಂದು ದಿನ ನಿಗದಿಗೊಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆ ದಿನದಂದು ಹಾಡಿಯನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿ ಪೂಜೆಗೆ ಸಿದ್ಧತೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ತಮ್ಮ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳನ್ನು ಆವ್ಹಾನಿಸಿ ಅವರ ಕಷ್ಟ-ಸುಖಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ, ವಿವಾಹ, ಸಾವು, ವಿವಿಧ ಖಾಯಿಲೆಗಳು, ಮನೆ ಸ್ಥಳಾಂತರ ಹಾಗೂ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತಹ ಎಲ್ಲ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳನ್ನು ಕೇಳಿ ಪರಿಹಾರ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಗುಡ್ಡಪ್ಪ ಬಿಳಿ ಅಥವಾ ಕೆಂಪು ಪಂಚೆ ಧರಿಸಿ ಸೊಂಟಕ್ಕೆ ಒಂದು ಟವಲ್‌ನ್ನು ಕಟ್ಟಿರುತ್ತಾನೆ. ಮೇಲಂಗಿಯನ್ನು ತೊಡುವಂತಿಲ್ಲ. ಗುಡ್ಡಪ್ಪನು ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯುವಾಗ ಸೊಲ್ಲು ಹೇಳಲು ಮಹಿಳೆಯರು ಇರುತ್ತಾರೆ.

ದೇವರನ್ನು (ಆತ್ಮಗಳನ್ನು) ಕರೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಬುರುಡೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಬಲಿತ ಸೋರೆಕಾಯಿಯ ಬುರುಡೆಯನ್ನು ಸಣ್ಣ ವೃತ್ತಾಕಾರವಾಗಿ ಕೊರೆದು ಅದರೊಳಗಿನ ತಿರುಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಹೊರ ತೆಗೆದು, ಗುಲಗಂಜಿಗಳನ್ನು ಸೋರೆ ಬುರುಡೆಯೊಳಗೆ ಹಾಕಿ, ಜೇನಿನ ಮೇಣ ಅಥವಾ ಆಲದ ಮರದ ಅಂಟಿನಿಂದ ಸೋರೆಕಾಯಿಯ ಮೇಲಿನ ರಂಧ್ರವನ್ನು ಮುಚ್ಚಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬುರುಡೆ ಗುಡ್ಡಪ್ಪ ಅಥವಾ ಯಜಮಾನನ ಮನೆಯಲ್ಲಿರುತ್ತವೆ.

೨.೭. ಜೇನುಕುರುಬರು

ಹುಟ್ಟು

ಜೇನುಕುರುಬರು ಹುಟ್ಟಿನ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಪರಂಪರಾನುಗತವಾಗಿ ಸಾಗಿ ಬಂದ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಾಗಿ ಪಾಲಿಸಿಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಮಡಿಮೈಲಿಗೆಯ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಗರ್ಭಿಣಿ ಸ್ತ್ರೀಯರನ್ನು ಮನೆಯಿಂದ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ ಬೇರೊಂದು ಗುಡಿಸಲಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಬಾಣಂತಿಯರನ್ನು ಪೋಷಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಹೆರಿಗೆಯಾದ ೧೦ರಿಂದ೧೩ ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಆ ಗುಡಿಸಲಲ್ಲಿಯೇ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿಯೇ ಇರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹತ್ತನೆಯ ದಿನ ಮನೆಯನ್ನು ಶುದ್ದಗೊಳಿಸಿ ಮಗು ಮತ್ತು ಬಾಣಂತಿಯನ್ನು ಮನೆಯೊಳಗೆ ಬರಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವರು. ಅಂದು ತಮ್ಮ ಮನೆದೇವರಿಗೆ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಮಗುವಿಗೆ ತಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರ ಹೆಸರು ಇಡುವರು. ಗಂಡು ಮಗುವಾದರೆ ಮಾದ, ಮಾಸ್ತಿ, ಮಾರ ಎಂದು ಹೆಣ್ಣು ಮಗುವಾದರೆ ಮಾದಿ, ಮಾರಿ ಮೊದಲಾದ ಹೆಸರುಗಳನ್ನಿಡುವರು.

ಋತುಮತಿ

ಹೆಣ್ಣು ಋತುಮತಿಯಾಗುವುದು ಪ್ರಾಕೃತಿಕ ಸಹಜ ನಿಯಮ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಗಳು ಋತುಮತಿಯಾಗುವುದನ್ನು ಪ್ರೀತಿಯಿಂದ ಸ್ವಾಗತಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೆಣ್ಣು ಮೈನೆರೆಯುವುದು ಇವರಿಗೆ ಒಂದು ವಿಶೇಷ, ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯುವತಿ ಋತುಮತಿಯಾದಾಗ ಮೊದಲು ಈ ವಿಷಯವನ್ನು ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನನಿಗೆ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯುವತಿಯನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಗುಡಿಸಲು ನಿರ್ಮಿಸಿ ಇರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆ ಗುಡಿಸಲನ್ನು ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನನೇ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಕಟ್ಟಿಕೊಡುತ್ತಾನೆ. ಆ ಗುಡಿಸಲನ್ನು ಕೆಲವರು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಮನೆಯ ಜಗಲಿಯ ಮೇಲೆ ನಿರ್ಮಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗುಡಿಸಲನ್ನು ತಾಳೆ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಬಿದಿರಿನಿಂದ ನಿರ್ಮಿಸುತ್ತಾರೆ. ಋತುಮತಿಯಾದ ಹೆಣ್ಣನ್ನು ಈ ಗುಡಿಸಲಿನಲ್ಲಿ ೯ ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಅಥವಾ ತಿಂಗಳವರೆಗೂ ಆ ಗುಡಿಸಲಿನಲ್ಲಿಯೇ ಇರಬೇಕು. ಹೊರಗೆ ಹೋಗಬಾರದು. ಹೊರಗೆ ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿ ಹೋಗಬೇಕಾದರೆ ರಾತ್ರಿ ವೇಳೆ ಹೋಗಬಹುದು. ಗಂಡಸರು ಯಾರು ಇವರನ್ನು ನೋಡಬಾರದೆಂಬ ನಿಯಮಗಳಿವೆ. ಋತುಮತಿಯಾದಾಗ ಇಡೀ ಹಾಡಿಯೇ ಮೈಲಿಗೆಯನ್ನು ಆಚರಿಸುತ್ತದೆ. ಮೈಲಿಗೆ ಮನೆಯವರು ಬೇರೆ ಯಾರ ಮನೆಗಳಿಗೂ ಹೋಗುವಂತಿಲ್ಲ. ಅವರು ಮಾಡಿದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಬೇರೆ ಯಾರಿಗೂ ಕೊಡುವಂತಿಲ್ಲ. ಋತುಮತಿಯಾದ ಹುಡುಗಿಗೆ ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ಕಾಯಿ, ಉದ್ದು, ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ದಿನಕ್ಕೆ ಮೂರು ಸಲ ಕೊಡಬೇಕು. ಇದನ್ನು ಸೇವಿಸದ ಆನಂತರ ಊಟ ಮಾಡಬೇಕು. ಇದನ್ನು ಮೈಲಿಗೆ ಕಳೆಯುವವರೆಗೂ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಹುಡುಗಿಯ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಅವರ ಸಂಬಂಧಿಕರ ಚಿಕ್ಕ ಮಗುವನ್ನು ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಒಳ್ಳೆಯ ದಿನ ನೋಡಿ ಹುಡುಗಿಯನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರೋಕ್ತವಾಗಿ ಮನೆ ತುಂಬಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಬಂದಂತಹ ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಊಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಸಾಯಂಕಾಲ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಶಾಸ್ತ್ರಮುಗಿದ ಮೇಲೆ ಯಜಮಾನ ಗುಡಿಸಲಿಗೆ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಗುಡಿಸಲನ್ನು ಕೀಳುತ್ತಾನೆ. ನಂತರ ಸೋದರಮಾವ ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಕಿತ್ತು ಹಾಕುತ್ತಾನೆ. ಹೀಗೆ ಋತುಮತಿ ಆಚರಣೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ವಿವಾಹ

ಜೇನುಕುರುಬರ ವಿವಾಹ ಪದ್ಧತಿಯು ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಮದುವೆಯಾಗಲು ಇಚ್ಚಿಸಿರುವ ಹುಡುಗಿಯರನ್ನು ಅವಳ ಕುಟುಂಬದವರಿಗೆ ತಿಳಿಯದಂತೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಯುವಕರು ಅಜ್ಞಾತ ಸ್ಥಳಗಳಿಗೆ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಇಬ್ಬರೂ ಸ್ವಲ್ಪ ದಿನ ತಮ್ಮವರಿಗೆ ಕಾಣದಂತೆ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ತಲೆಮರೆಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಆ ಸುದ್ದಿ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ತಿಳಿದ ಮೇಲೆ ಅವರು ತಮ್ಮ ಹಾಡಿಗಳಿಗೆ ಹೋಗದೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿರುತ್ತಾರೆ. ಹುಡುಗಿಯ ಮನೆಯವರು ಹುಡುಗನ ಸಂಬಂಧಿಕರ ಜೊತೆ ಜಗಳವಾಡಿ. ಆ ವ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ಹಾಡಿಯ ಮುಖಂಡನಿಗೆ ತಿಳಿಸುವರು. ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ ಕದ್ದುಹೋದ ಹುಡುಗ ಹುಡಿಗಿಯನ್ನು ಕರೆಯಿಸಿ ವಿಚಾರಣೆ ಮಾಡುವನು. ಆ ನಂತರ ಹುಡುಗನು ಮಾಡಿದ ಸಾಮಾಜಿಕ ತಪ್ಪಿಗೆ ದಂಡ ವಿಧಿಸುವನು. ಈ ದಂಡದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಗೊತ್ತಾದ ಭಾಗವನ್ನು ಹುಡುಗಿಯ ತಂದೆಗೆ ಕೊಡುತ್ತಾನೆ. ಉಳಿದ ದಂಡವನ್ನು ಆ ಹಾಡಿಯ ಜನರೆಲ್ಲರಿಗೂ ಊಟದ ವೆಚ್ಚಕ್ಕೆ ಬಳಸುವರು. ದಂಡ ವಿಧಿಸಿದ ನಂತರ ನ್ಯಾಯಬಾಹಿರವಾದ ಮದುವೆಯನ್ನು ವಿಧಿಬದ್ಧಗೊಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಮತ್ತೆ ಕೆಲವರು ತಮ್ಮ ಹಿರಿಯರು ನೋಡಿ ನಿಶ್ಚಯಿಸಿದ ಮದುವೆಗೆ ಒಪ್ಪಿಗೆ ನೀಡುವರು. ವರನಿಗೆ ಹೊಂದುವಂತಹ ಹುಡುಗಿಯನ್ನೇ ಹುಡುಗನ ತಂದೆ ತನ್ನ ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ ಹಾಗೂ ಬಂಧುಗಳೊಡನೆ ಹೋಗಿ ವಧುವನ್ನು ನೋಡುತ್ತಾರೆ. ಹುಡುಗಿ ಒಪ್ಪಿಗೆಯಾದರೆ ಅದರ ಗುರುತಾಗಿ ಹುಡುಗಿಯ ಮತ್ತು ಹುಡುಗನ ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನರು ಪರಸ್ಪರ ವಾಗ್ದಾನ ಮಾಡಿ ವೀಳ್ಯದೆಲೆಯನ್ನು ಕೊಡುವರು. ಅಂದೇ ಮುಂಬರುವ ಒಳ್ಳೆಯ ದಿನದಂದು ಮದುವೆಯನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುವರು. ನಿಶ್ಚಿತಾರ್ಥಕ್ಕೆ ಬಂದವರಿಗೆಲ್ಲ ಗಂಡಿನ ಕಡೆಯವರು ಔತಣಕೂಟ ಏರ್ಪಡಿಸುವರು.

ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಕೂಡ ವರದಕ್ಷಿಣೆ ಇಲ್ಲ. ಆದರೆ ಕನ್ಯಾ ಶುಲ್ಕ (ತೆರ)ಪದ್ಧತಿ ಇಂದಿಗೂ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಈ ಶುಲ್ಕವು ಸಹ ಅವರ ಯೋಗ್ಯತಾನುಸಾರವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಮದುವೆ ನಿಶ್ಚಿತವಾದ ದಿನ ವಧು-ವರರ ಮನೆಯ ಮುಂದೆ ೧೨ ಚಪ್ಪರವನ್ನು ಹಾಕುವರು. ಚಪ್ಪರದೊಳಗೆ ಮುಹೂರ್ತದ ಕಂಬ ಹಾಗೂ ಹಸೆ ಜಗಲಿಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಗಂಡು ಹೆಣ್ಣಿನ ಮನೆಗೆ ಬಂದಾಗ ಗಂಡಿನ ಕಡೆಯವರು ಸೀರೆ, ರವಿಕೆ, ವಾಲೆ, ತಾಳಿ, ಕಪ್ಪು ಬಳೆ, ಹೂ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಹೆಣ್ಣಿನ ಮನೆಯವರಿಗೆ ಕೊಡಬೇಕು. ಹಾಗೆಯೇ ಹೆಣ್ಣಿನ ಕಡೆಯವರು ಗಂಡಿಗೆ ಬಿಳಿ ಪಂಚೆ, ಶರ್ಟ್‌ನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ ಹಾಗೂ ಬಂದಂತಹ ಎಲ್ಲಾ ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಉಪಹಾರದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಮುಹೂರ್ತದ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾಗಿ ವಧುವರರನ್ನು ಚಪ್ಪರದಲ್ಲಿ ನಿಲ್ಲಿಸಿ ಎರಡೂ ಕಡೆಯ ಮುಖಂಡರ ಸಮ್ಮುಖದಲ್ಲಿ ವರನು ವಧುವಿನ ಕೊರಳಿಗೆ ತಾಳಿ ಕಟ್ಟುವನು. ಹಿರಿಯರೆಲ್ಲರೂ ವಧು-ವರರ ತಲೆಯ ಮೇಲೆ ಅಕ್ಷತೆ ಹಾಕಿ ಹರಸುವರು. ಆ ದಿನ ಅವರವರ ಶಾಸ್ತ್ರಾನುಸಾರವಾಗಿ ಊಟದ ಏರ್ಪಾಡು ಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ. (ಮುದ್ದೆ, ಅನ್ನ, ಸಾರು, ಪಾಯಸ) ಊಟ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಎರಡು ಹಾಡಿಯವರೆಲ್ಲರೂ ಸೇರಿ ಮೇಳದವರೊಂದಿಗೆ ಕುಣಿದು ಸಂತೋಷಪಡುವರು.

ವಿಧವೆ ಅಥವಾ ವಿಧುರರು ಅವರವರ ಇಚ್ಚೆಗನುಸಾರವಾಗಿ ಕೂಡಾವಳಿ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಆಚರಣೆಗಳಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಗಂಡ ಇಲ್ಲದವಳು ಹಾಗೂ ಹೆಂಡತಿ ಇಲ್ಲದವನು ಇವರಿಬ್ಬರು ಪರಸ್ಪರ ಇಷ್ಟಪಟ್ಟಲ್ಲಿ ಕೂಡಿ ಬಾಳಲು ಅವಕಾಶವಿದೆ ಮತ್ತು ಅವರವರ ಆಸೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಮರುಮದುವೆಗೂ ಅವಕಾಶ ಕಲ್ಪಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಶವಸಂಸ್ಕಾರ

ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿನ ಸತ್ತವರನ್ನು ಹೂಳುವ ಮತ್ತು ಸುಡುವ ಪದ್ಧತಿ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರ ಗುಡಿಸಲಿನ ಒಳಗೆ ಸಾವು ಬರಬಾರದೆಂಬ ಪ್ರತೀತಿ ಇದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ವಯಸ್ಸಾದವರು, ಖಾಯಿಲೆಯಿಂದ ನರಳುತ್ತಿರುವವರಿಗೆ ಹಾಡಿಯ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಗುಡಿಸಲಿನಲ್ಲಿ ಮಲಗಿಸಿ ಆರೈಕೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಸತ್ತ ನಂತರ ಹೆಣವನ್ನು ತೆಗೆದು 'ಸುಡ್ನೆಲ'ಕ್ಕೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಿ ದಫನ್ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಶವವನ್ನು ಸುಟ್ಟ ೧೪ ರಿಂದ ೪೦ನೇ ದಿವಸದೊಳಗೆ ನೆರಳನ್ನು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ನೆರಳು ಕರೆಯುವುದು ಒಂದು ದೀರ್ಘ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ. ಈ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ೭ ಜನ ವೀರ ಮಾಸ್ತಿಯರು, ೭ ಜನ ಹೊನ್ನದುಂಬಿಯಾಗಿ ಅವರನ್ನು ಹೆತ್ತಯ್ಯದೀರು ಬಳೆ ಬಿಟ್ಟು ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಆ ನೆರಳು (ಆತ್ಮ) ತನಗೆ ಇಷ್ಟವಾದವರ ಮೇಲೆ ಮೈದುಂಬಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಅದು ಹೆಂಡತಿ, ಮಗ, ಮಗಳಾಗಬಹುದು. ಆಗ ಬಂದಂತಹ ನೆರಳು ತನ್ನ ಇಷ್ಟ ಕಷ್ಟಗಳನ್ನು ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಅದು ದೇಹವನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಬಂದುದರ ಕಾರಣವನ್ನು ಹೇಳುತ್ತದೆ. ಆ ನೆರಳಿಗೆ ಕೋಳಿ, ನಿಂಬೆಕಾಯಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಬಲಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಎಳನೀರು ಕೊಟ್ಟು ಹೂವಿನ ಹೊಲಕ್ಕೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಕಳಸ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಸಮಾಧಿ ಮೇಲೆ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ನೆರಳನ್ನು ಮತ್ತೆ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ಸಮಯ ಜಿದ್ದಿಟ್ಟವರು ಈ ನೆರಳನ್ನು ಹಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗಿ ಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ನೆರಳನ್ನು ಮತ್ತೆ ಇಳಿಸಲು ಕಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಆಗ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಮಂಡಲ ಮಾಡಿ ಆ ನೆರಳನ್ನು ವಾಪಸ್ಸು ಎಳೆದು ತರಬೇಕು. ಆಗ ಮಂತ್ರ ಪಠಿಸಿ ಕೋಳಿಕೊಯ್ದು, ಕಾಯಿ ಒಡೆದು, ಅಡಿಕೆ, ಬೀಡಿ, ಕೋಳಿಮೊಟ್ಟೆ, ನಿಂಬೆಕಾಯಿ ಇಟ್ಟು, ನೆರಳನ್ನು ವಾಪಸ್ಸು ಗಾಳಿ ಮಾಡಿ ಹೆತ್ತಯ್ಯ ಮುತ್ತಯ್ದೆಯರ ಹತ್ತಿರ ಸುಖವಾಗಿರಲು ಕಳುಹಿಸುತ್ತಾರೆ.

೨.೮. ಬೆಟ್ಟ ಕುರುಬರು

ಕರ್ನಾಟಕದ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟು ಒಂದು ಪ್ರಮುಖ ಸಮುದಾಯ. ಇವರು ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟಗಳ ದಟ್ಟ ಅರಣ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹಂಚಿ ಹೋಗಿದ್ದಾರೆ. ಇವರು ಕರ್ನಾಟದಕ ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಹೆಗ್ಗಡದೇವನ ಕೋಟೆ, ಹುಣಸೂರು ಮತ್ತು ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ, ನಂಜನಗೂಡು, ಚಾಮರಾಜನಗರ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಗುಂಡ್ಲಪೇಟೆ, ಕೊಡಗಿನ ಕುಶಾಲನಗರ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಸೋಮವಾರಪೇಟೆ ತಾಲ್ಲೂಕುಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ವಾಸ ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ತಮಿಳುನಾಡಿನ ನೀಲಗಿರಿಯ ಕಾಡುಗುಡ್ಡಗಳಲ್ಲಿ ನೆರೆಯ ಕೇರಳದ ವೈನಾಡು ಮಲಬಾರಗಳಲ್ಲಿ ಬೈಟ್ಟಕುರುಬರು ಅನಾದಿಯಿಂದಲೂ ನೆಲೆಸಿದ್ದಾರೆ. ಗುಡ್ಡಗಾಡುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಉಮ್ಮಲೆ ಕುಡಿಯರಿಗೆ ಅವರ ವಾಸಸ್ಥಾನದಿಂದಾಗಿ ಹೆಸರು ಬಂದಂತೆ ಬೆಟ್ಟ ಅಥವಾ ಕಾಡು ಕುರುಬರ ಹೆಸರು ಅವರ ವಾಸಸ್ಥಾನದಿಂದಾಗಿಯೇ ಬಂದಿರುತ್ತದೆ. ಬೆಟ್ಟ ಎಂದರೆ ಗುಡ್ಡ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೇ ಬೆತ್ತ, ಬಿದಿರು ಎಂದು ಕೂಡ ಆಗುತ್ತದೆ. ಈ ಹೆಸರು ಅವರ ವೃತ್ತಿಗೂ ಸಂಬಂಧಿಸಿದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಅವರು ಬಿದಿರು

ಕೆಲಸದಲ್ಲಿ ನಿಪುಣರಾಗಿದ್ದು, ಚಾಪೆ, ಪೆಟ್ಟಿಗೆ, ತೊಟ್ಟಿಲು ಮತ್ತು ಮೀನು ಹಿಡಿಯುವ ಬುಟ್ಟಿಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಬೆತ್ತ ಅಥವಾ ಬಿದಿರಿನಿಂದಲೇ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ಸರ್ಕಾರ ಕಾಡುಕುರುಬರೆಂದೇ ಗುರುತಿಸುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಕೆಲ ವಿದ್ವಾಂಸರು ನಡೆಸಿರುವ ಸಂಶೋಧನೆಯಲ್ಲಿ ಇವರ ಮೂಲ ಹೆಸರು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ. ಆದರೆ ಸರಕಾರ ಇವರನ್ನು ಕಾಡುಕುರುಬ ಎಂದು ನಮೂದಿಸಿದೆ. ಈ ಸಮುದಾಯದವರು ಇಂದಿಗೂ ಜಾತಿ ಪ್ರಮಾಣಪತ್ರ ಹಾಗೂ ಕರ್ನಾಟಕದ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಎಂದು ನಮೂದಿಸಬೇಕೆಂದು ಹೋರಾಟ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಉಗಮದ ಹಿನ್ನೆಲೆ ಕುರಿತು ನಂಜುಂಡಯ್ಯ ಮತ್ತು ಅನಂತಕೃಷ್ಣ ಅಯ್ಯರ್ ತಮ್ಮ The Mysore Tribes and castes ಎಂಬ ಗ್ರಂಥದಲ್ಲಿ ಈ ರೀತಿ ಬರೆಯುತ್ತಾರೆ. "ಕುರುಬರು ಅಥವಾ ಕಾರಬ್ಬರು ಪ್ರಾಚೀನ ಕುರುಬರ ಅಥವಾ ಪಲ್ಲವರ ಪ್ರತಿನಿಧಿಗಳಾಗಿದ್ದರು. ಇವರು ಮೊದಲು ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬಲಶಾಲಿಗಳಾಗಿದ್ದರು. ಈ ಕುರುಬರು ಕ್ರಿ.ಶ. ೭ ಮತ್ತು ೮ನೇ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಚೋಳರ ದೊರೆಯಾಗಿದ್ದ ಆದಿತ್ಯನಿಂದ ಜಯಿಸಲ್ಪಟ್ಟವರು. ಆಗ ಕುರುಬರು ವಿವಿಧ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಚದುರಿ ಹೋಗಿ ದೂರ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ನೆಲೆಸಿದರು. ಅನೇಕರು ನೀಲಗಿರಿ, ವೈನಾಡು ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಕಾಡು ಗುಡ್ಡಗಳಿಗೆ ಪಲಾಯನ ಮಾಡಿದರು. ಇದರಿಂದ ತಮ್ಮ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಿಂದ ಹೊರತಾಗಿ ಬೇರ್ಪಡುವಂತಾಯಿತು ಅವರ ಪ್ರತಿನಿಧಿಗಳ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸವಾಗಿದ್ದರು" ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಮೂಲ ಕುರಿತು ಅಭಿಪ್ರಾಯಗಳು

ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿರುವ ಕುರುಬ ಸಮುದಾಯವನ್ನು ಅನುಸೂಚಿತ ಅಥವಾ ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಬುಡಕಟ್ಟು ಮತ್ತು ಹಿಂದುಳಿದ ವರ್ಗ ಎಂಬ ಎರಡು ವಿಭಾಗಗಳಾಗಿ ವರ್ಗೀಕರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕುರು ಎಂಬ ಪದವು ಕುರಿ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ಕುರುಬ ಎಂದರೆ ಕುರಿ ಸಾಕುವವನು ಎಂಬುದಾಗಿ ಅರ್ಥೈಸಲಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯ ನಡೆಸಿದಾಗ, ಕಾಡುಕುರುಬರು ಈ ಕುರಿಸಾಕುವ ಪರಂಪರೆ ಇವರಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬರಲಿಲ್ಲ ಎಂದು ಲೇಖಕ ಡಾ.ಎಂ.ಬಿ ರಾಜಮಣಿ ತಮ್ಮ ಅಭಿಪ್ರಾಯವನ್ನು ತಮ್ಮ ಲೇಖನದಲ್ಲಿ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಸ್ಟೂವರ್ಟ್ ಎಂಬ ವಿದ್ವಾಂಸರೂ ಸಹ ಕುರುಬರು ಸದಾ ಕುರಿಪಾಲಕರೇ ಆಗಿರಲ್ಲಿಲ್ಲ ಎಂಬುದಾಗಿ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ.

ತಮಿಳು ಭಾಷೆಯ ಪಂಡಿತ ಪಿಂಗಳ ಮುನಿಯ ಪ್ರಕಾರ ಕುರುಬರು ಕುರಿನಿಲ ಮನ್ನಾರ್ ಅಂದರೆ ಸಣ್ಣಪುಟ್ಟ ದೊರೆಗಳಾಗಿದ್ದರು.

೧೯೨೧ ರವರೆಗಿನ ಜನಗಣತಿಯಲ್ಲಿ ಈ ಎಲ್ಲಾ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳನ್ನು 'ಕುರುಬ' ಎಂಬ ವರ್ಗದ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸಲಾಗಿತ್ತು.

೧೯೩೧ರ ಜನಗಣತಿಯಲ್ಲಿ ಕುರುಬ ಹಿಂದೂ ಮತ್ತು ಕುರುಬ ಬಣದವರನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಿಡಲಾಯಿತು. ಜನಗಣತಿ ವರದಿಗಾರರು ಕುರುಬ ಹಿಂದೂ ಎಂದು ಬಹುಶಃ ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿದ್ದ ಕುರಿಕಾಯುವ

ವೃತ್ತಿಯ ಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಕುರುಬ ಬಣದವರು ಎಂದರೆ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಬುಡಕಟ್ಟಿನ ಜನರು ಎಂಬುದಾಗಿ ಎಣಿಸಿರಬೇಕು.

೧೯೬೧ರ ಜನಗಣತಿಯಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಕಾಡುಕುರುಬರನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿ ನಮೂದಿಸಲಾಗಿತ್ತು ಹಾಗೂ ಅವರನ್ನು ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಎಂಬುದಾಗಿ ಗುರುತಿಸಿ ವರ್ಗೀಕರಿಸಲಾಗಿತ್ತು.

ಜೇನುಕುರುಬರನ್ನು ಕುರಿತು ಅಧ್ಯಯನ ನಡೆಸಿದ ಪಿ.ಕೆ. ಮಿಶ್ರ ಅವರು, ತಾವು ಕ್ಷೇತ್ರ ಸಂಶೋಧನೆಗಾಗಿ ಆರಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬ ಹಾಗೂ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಪಂಗಡಗಳನ್ನು ನೋಡಿದ್ದಾಗಿಯೂ, ಆದರೆ ಕಾಡುಕುರುಬ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನ ಬಣವನ್ನು ಅಲ್ಲಿ ಕಾಣಲಿಲ್ಲ ಆದ್ದರಿಂದ ೧೯೬೧ ರ ಜನಗಣತಿಯಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸಲಾಗಿರುವ ಕಾಡುಕುರುಬರ ಬಣವನ್ನು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಎಂಬುದಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಬೇಕು ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಕೊಡುಗು ಜಿಲ್ಲೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿರುವ ವರದಿಯಲ್ಲಿ ಈ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಕುರುಬ ಎಂದೇ ನಮೂದಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವವರನ್ನು ಜೇನುಕುರುಬರೇ ಅಥವಾ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರೇ ಎಂಬುದರ ಬಗೆಗೆ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿಲ್ಲ. ಕುರಿಪಾಲಕ ವೃತ್ತಿಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವ ಕುರುಬ ವರ್ಗವಂತೂ ಅಲ್ಲ. ಕಾರಣ ಆ ವರ್ಗ ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಬುಡಕಟ್ಟು ಅಲ್ಲ ಅಥವಾ ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಜಾತಿಯೂ ಅಲ್ಲ ಎಂಬುದಾಗಿ ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ವಾಸದ ನೆಲೆಗಳು

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ನೆಲೆಸಿರುವ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ಅವರ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ 'ಮತರಿ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅವರ ಸುಂದರ ಗುಡಿಸಲುಗಳು ಆಯತಾಕಾರದಲ್ಲಿ ರಚನೆಯಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಅದರ ನಾಲ್ಕು ಮೂಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರವೇಶಿಸಲು ದಾರಿ ಇರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ತೆರೆದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಅಂಬಾಲವಿರುತ್ತದೆ. ಇದೊಂದು ತೆರೆದ ಗುಡಿಸಲಾಗಿದ್ದು ಹಾಡಿಯ ಎಲ್ಲಾ ವಿಶೇಷ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು ಇಲ್ಲಿಯೇ ಜರಗುತ್ತವೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಸಹ ಜೇನುಕುರುಬರಂತೆ ಹಾಡಿ ಕಟ್ಟುವ ಮುನ್ನ ಆ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಕಲ್ಲುಗಳ ಮೇಲೆ ಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟು ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಮಾರನೆಯ ದಿನ ಒಂದರಮೇಲೊಂದು ಸೇರಿಸಿದ ಕಲುಗಳ್ಳು ಹಾಗೆ ಇದ್ದರೆ ಆ ಪ್ರದೇಶ ಗಾಳಿ ದೆವ್ವಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾದ ಪ್ರದೇಶ ಎಂಬುದು ಅವರ ನಂಬಿಕೆ. ಒಂದು ವೇಳೆ ಕಲ್ಲುಗಳೆನಾದರೂ ಉರುಳಿ ಬಿದಿದ್ದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಹಾಡಿ ನಿರ್ಮಿಸುವುದು ಅಪಾಯಕಾರಿ ಎಂದು ಭಾವಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಪ್ರತಿ ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿ ೨೦ ರಿಂದ ೩೦ ಕುಟುಂಬಗಳು ವಾಸಿಸುತ್ತವೆ. ಅವರು ಮನೆಕಟ್ಟಲು ಕಾಡಿನ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಬಿದಿರು, ಹುಲ್ಲು, ಗರಿ, ಮಣ್ಣು, ನೀರು, ನಾರುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಗುಡಿಸಲುಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಅವರಿಗೆ ಕರಗತವಾಗಿದೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಹಾಡಿ ನಿರ್ಮಿಸುವಾಗ, ಮನೆ ಕಟ್ಟುವಾಗ ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ ಅನುಮತಿ ಕೇಳಿ ಪಡೆಯಬೇಕು.

ಆಗ ಯಜಮಾನ ಸ್ಥಳವನ್ನು ನೋಡಿ ಒಂದು 'ಮೆಳೆ' (ಮೆಳೆ ಅಂದರೆ ಪೊದೆ ಅಥವಾ ಶಾದ್ರಿ)ಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಡುತ್ತಾನೆ. ನಂತರ ಅಲ್ಲಿರುವ ಕಸಕಡ್ಡಿ ಪೊದೆಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಚಮಾಡಿ ಗುಡಿಸಲನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಲು ಸ್ಥಳವನ್ನು ಸಜ್ಜುಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಮನೆ ಕಟ್ಟಲು ಜಾಗ ಕೊಟ್ಟಿರುವುದಕ್ಕೆ "ಕೀರ ತೇರೆ ಕೊಟ್ನನೀಯಾ" ಅಂದರೆ ಮನೆ ಕಟ್ಟಲು ಜಾಗ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದೇನೆ ಎಂದರ್ಥ.

ಇವರು ಕಟ್ಟುವ ಮನೆಗಳು ಅಷ್ಟೆ ಸರಳವಾಗಿ ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಇರುತ್ತವೆ. ಇವರ ಮನೆಯ ಬಾಗಿಲು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿದ್ದು ಅದನ್ನು ೩ ಅಡಿ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಾಗೂ ಮೂತಣ (ಪೂರ್ವ) ದಿಕ್ಕಿಗೆ ಇರಬೇಕೆಂಬುದು ಇವರ ವಾಡಿಕೆ. ಮನೆಯ ಒಳಗಡೆ ೨ರಿಂದ ೩ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಕೋಣೆಗಳಿರುತ್ತವೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ವೇಷಭೂಷಣಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಳುವುದಾದರೆ. ಗಂಡಸರು ಶರ್ಟ್ ಮತ್ತು ಮಂಡಿಯ ತನಕ ಲುಂಗಿಯನ್ನು ಸುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ಎದೆಭಾಗವು ಸೇರಿದಂತೆ ಸೀರೆಯನ್ನು ಸುತ್ತುವುದು ಇಂದಿಗೂ ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ತೆರೆನಾದ ಕುಪ್ಪಸವಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಕೆಲವರು ಬಲಗಡೆಯ ಭುಜದ ಮೇಲೆ ಹಾಯ್ದುಬರುವಂತೆ ಸೆರಗನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬೆನ್ನ ಹಿಂದೆ ಗಂಟು ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುವರು.

ಈ ಸಮುದಾಯದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಇವರು ಸಹ ಜೇನುಕುರುಬರಂತೆ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು, ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು, ನಾರು-ಬೇರುಗಳನ್ನು ಆಹಾರಲ್ಲಿ ಬಳಸುವುದುನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮನುಷ್ಯರು ತಿನ್ನಬಹುದಾದ ೪೭ ರೀತಿಯ ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ಕಾಡಿನ ೯೦ ಜಾತಿಯ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ಔಷಧಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದಾದ ೬೦ ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಜಾತಿಯ ಸೊಪ್ಪು ಸದೆಗಳನ್ನವರು ಬಲ್ಲವರು. ಇವರು ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಹಾಗೂ ಮಾಂಸಾಹಾರಿಗಳು ಆಗಿರುವುದರಿಂದ ಸಹಜವಾಗಿ ಕಾಡಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದು ಅವುಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಸೊಪ್ಪುಗಳು, ನಾರು ಬೇರುಗಳು. ಗಿಡ ಮೂಲಿಕೆಗಳು ಹಾಗೂ ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳಲ್ಲಿ ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವವು ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಾದವು ಎಂಬುದನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡು ಅವುಗಳನ್ನು ಋತುಮಾನಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ ತಮ್ಮ ದಿನ ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದು ಮತ್ತು ವಯೋಮಿತಿಗನುಗುಣವಾಗಿ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸುವ ಕ್ರಮವನ್ನು ಇವರಲ್ಲಿ ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿಯು ಬುಂಡೆ ಕರೆಯುವ ವಿಧಾನವಿದೆ. ಇದು ದೈವದರ್ಶನ ಮತ್ತು ದೈವದೊಡನೆ ಸಂಭಾಷಣೆ ಮಾಡುವ ವಿಶಿಷ್ಟ ವಿಧಾನ. ಇದನ್ನು ಬುಂಡೆ ಕರೆಯುವುದು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈ ಒಂದು ಕ್ರಿಯೆ ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ವಿಭಿನ್ನವಾಗಿದೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಯಾವುದೇ ಕೆಲಸವನ್ನು ಮಾಡುವ ಮುನ್ನ ಬುಂಡೆ ಕರೆಯುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ. ಬುಂಡೆ ದೇವರು ಒಂದು ನಿರ್ಧಿಷ್ಟ ದಿನ ಮತ್ತು ಗೊತ್ತಾದ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಗುಡ್ಡಪ್ಪ, ಪೂಜಾರಿ, ಯಜಮಾನ ಅಥವಾ

ಹಿರಿಯ ವ್ಯಕ್ತಿಯೋರ್ವನ ಮೇಲೆ ದೇವರು ಹಾಗೂ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳನ್ನು ಅವ್ಹಾಹನೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು, ತಮ್ಮ ಕಷ್ಟ-ಸುಖಗಳನ್ನು, ದೇವತಾ ಕಾರ್ಯಗಳು, ಹುಟ್ಟು, ಋತುಮತಿ, ವಿವಾಹ, ನಾಮಕರಣ, ಸಾವು ಮೊದಲಾದ ಶುಭ ಹಾಗೂ ಅಶುಭ ಕಾರ್ಯಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಎಲ್ಲವು ಸುಗಮವಾಗಿ ನೇರವೇರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಪ್ರಶ್ನೆಗಳನ್ನು ಕೇಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ಆಚರಣೆ ಪೂರ್ಣರಾತ್ರಿ ಹಾಡಿಯ ಅಂಗಳದಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಇದನ್ನು 'ಬಂಜೆ ತಳುವುಗ' ಎಂದೂ ಹಾಗೂ ಅದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಾಡನ್ನು 'ಬಂಜೆಪಾಡುಗ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ವಿಶೇಷವಾದ ಬಿದಿರಿನ ಮೊರವನ್ನು ಅಲುಗಾಡಿಸುತ್ತ ದೇವರು ಅಥವಾ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳನ್ನು ಆಹ್ವಾನಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಬಿದಿರಿನ ಮೊರಕ್ಕೆ ಬಿನ್‌ನಮರ್ ಅಥವಾ ಮುತ್ತಲು ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮರದ ತುದಿಗೆ ನಾಲ್ಕೈದು ಗೆಜ್ಜೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮೊರವನ್ನು ಹಿಡಿದು ಅಳ್ಳಾಡಿಸುತ್ತಿರುವಾಗ ಈ ಮೊರವನ್ನು ಹಿಡಿದ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಹಿಂದೆ ಐದರಿಂದ ಆರು ಜನ ಸೊಲ್ಲನ್ನು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ದೇವರು ಬಂದು ಇವರು ಕೇಳುವ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಉತ್ತರವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಅಂದು ಪೂಜೆಗೆ ಎಲೆ, ಅಡಿಕೆ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಕಾಯಿ, ಹೂ, ಗಂಧದ ಕಡ್ಡಿ, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು ಮೊದಲಾದ ಪೂಜಾ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಪೂಜೆಗೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ದೇವರು ಬರುವ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಅಂದು ಮಡಿಯಾಗಿ ಇರಬೇಕು.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಹುಟ್ಟಿನಿಂದ – ಸಾವಿನವರೆಗಿನ ಆಚರಣೆಗಳು

ಹುಟ್ಟು

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಗರ್ಭಿಣಿ ಸ್ತ್ರೀಯನ್ನು ಮನೆಯಿಂದ ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಿದ ಗುಡಿಸಲಲ್ಲಿ ಇರಿಸುವರು. ಹೆರಿಗೆಯನ್ನು ನುರಿತ ಸೂಲಗಿತ್ತಿಯ ಸಹಾಯದಿಂದ ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಮಾಡಿಸುವರು. ಮಗು ಹುಟ್ಟಿದ ಮೇಲೆ ಬಂದ ಮಾಸ ಮತ್ತು ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕರುಳ ಬಳ್ಳಿ ಎರಡನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಒಂದು ಮಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಅದನ್ನು ಕಾಡಲ್ಲಿರುವ ಹುತ್ತಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಕಲ್ಲನ್ನಿಟ್ಟು ಬರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮಾಸನ್ನು ಯಾವ ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳು ತಿನ್ನಬಾರದು ಎಂಬ ನಿಯಮವಿದೆ. ಹೆರಿಗೆಯಾದ ಹತ್ತು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಆ ಗುಡಿಸಲಲ್ಲಿಯೇ ಮಗು ಮತ್ತು ಬಾಣಂತಿ ಇರಬೇಕು. ಹತ್ತನೆಯ ದಿನ ಮಗು ಮತ್ತು ಬಾಣಂತಿಗೆ ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿಸಿ ವಾಸದ ಮನೆಯನ್ನು ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸಿ ಮನೆಯೊಳಗೆ ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವರು. ಅಂದು ತಮ್ಮ ಮನೆ ದೇವರಿಗೆ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ, ಮಗುವಿಗೆ ತಮ್ಮ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳು ಸೂಚಿಸುವಂತಹ ಹಿರಿಯರ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ಇಡುವರು. ಗಂಡು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಸೋಮ, ಮಾರ, ಚೆಲ್ಲಾ, ಮಾದ, ಕಿರುಮಾದ ಮುಂತಾದ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಬೊಮ್ಮಿ, ಮಾರಕ್ಕ, ಕಾಳಿ, ಮಹಾದೇವಿ ಎಂದು ಹೆಸರಿಡುತ್ತಾರೆ.

ಋತುಮತಿ

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣು ಋತುಮತಿಯಾದರೆ ಅವಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ ಗುಡಿಸಲಲ್ಲಿರಿಸಿ, ಋತುಮತಿಯಾದ ಹೆಣ್ಣನ್ನು ಈ ಗುಡಿಸಲಿನಲ್ಲಿ ೭ ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಆ ಗುಡಿಸಲಿನಲ್ಲಿಯೇ ಇರಬೇಕು. ಹೊರಗೆ ಹೋಗಬಾರದು. ಹೊರಗೆ ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿ ಹೋಗಬೇಕಾದರೆ ರಾತ್ರಿ ವೇಳೆ

ಹೋಗಬಹುದು. ಗಂಡಸರು ಯಾರು ಇವರನ್ನು ನೋಡಬಾರದೆಂಬ ನಿಯಮಗಳಿವೆ. ಋತುಮತಿಯಾದಾಗ ಇಡೀ ಹಾಡಿಯೇ ಮೈಲಿಗೆಯನ್ನು ಆಚರಿಸುತ್ತದೆ. ೭ನೆಯ ದಿನಕ್ಕೆ ಮೈಲಿಗೆ ಮುಗಿಯುತ್ತದೆ. ಕೆಲವು ಮಾಹಿತಿದಾರರ ಪ್ರಕಾರ ಹೆಣ್ಣು ಋತುಮತಿಯಾದರೆ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಆರೈಕೆ ಮಾಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಅವರ ಪಾಡಿಗೆ ಅವರನ್ನು ಇರಲು ಬಿಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಕೆಲವರು ಆ ವಿಷಯವನ್ನು ಯಾರಿಗೂ ತಿಳಿಸುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಹುಡುಗಿಯ ತಾಯಿಗೆ ಬಿಟ್ಟರೆ ಹುಡುಗಿಯ ತಂದೆಗೂ ಈ ವಿಷಯ ತಿಳಿಸುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಕಾರಣ ಹೆಣ್ಣನ್ನು ಮದುವೆಗೆ ಕೇಳುತ್ತಾರೆ ಹಾಗೂ ಹುಡುಗರು ಕಣ್ಣು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ ಎಂಬ ಕಾರಣದಿಂದ ಯಾರಿಗೂ ಹೇಳುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಋತುಮತಿಯಾದ ಯುವತಿಯು ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಸಾಯಂಕಾಲ ನೀರು ಹಾಕಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿರುವ ಆಹಾರಗಳಾದ ಕೊಬ್ಬರಿ, ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಋತುಮತಿ ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ವಿವಾಹ

ಕೆಲ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತವಿರುವ ವಿವಾಹ ಪದ್ಧತಿಯಂತೆ ಇಷ್ಟವಾದ ಹುಡುಗಿಯನ್ನು ಕದ್ದು ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಿ ಮದುವೆಯಾಗುವ ಪದ್ಧತಿ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿಯೂ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.. ಈಗ ಈ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಬದಲಾಗಿದೆಯಾದರೂ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಚಲಿತವಿರುವುದು ಓಡಿಹೋಗಿ ಮದುವೆಯಾಗುವುದು. ಕೆಲವರು ತಮ್ಮ ಹಿರಿಯರು ನೋಡಿ ಸೂಚಿಸಿದ ಮದುವೆಗೆ ಒಪ್ಪಿಗೆ ನೀಡುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಹುಡುಗಿ ಇಷ್ಟವಾದರೆ, ಹುಡುಗಿಯ ಹಾಡಿಯ ಮುಖಂಡನಿಗೆ ಹುಡುಗನ ಹಾಡಿಯ ಮುಖಂಡ ವಾಗ್ದಾನ ಮಾಡಿ ವೀಳ್ಯ ಕೊಡುವನು. ಆ ದಿನವೇ ಮುಂಬರುವ ಒಳ್ಳೆಯ ದಿನ ಮದುವೆಯ ದಿನವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸುವರು. ಹೆಣ್ಣು ಮತ್ತು ಗಂಡು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡುವಾಗ ಸಾಲಾವಳಿ ಗಮನಿಸುತ್ತಾರೆ. ಒಂದೇ ಕುಲದೈವವನ್ನು ಹೊಂದಿದವರೊಡನೆ ವಿವಾಹ ಸಲ್ಲದು. ವಿವಾಹವಾದ ನಂತರ ಹೆಣ್ಣು ಗಂಡಿನ ಮನೆತನಕ್ಕೆ ಸೇರುತ್ತಾಳೆ. ಇವರಲ್ಲಿ ಮದುವೆಯ ಖರ್ಚನ್ನು ಎರಡು ಕಡೆಯವರು ಸಮಾನವಾಗಿ ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಮದುವೆಯ ನಂತರ ಗಂಡಿನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ 'ಹೊಸಲ್‌ದಾತ್‌ಗ' ಶಾಸ್ತ್ರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕೈ ಎಣ್ಣೆ ದೀಪಹಚ್ಚಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಪಡುವಲ್ಲಿರುವ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬಲಗಾಲಲ್ಲಿ ಒದ್ದು ಮನೆಯ ಒಳಗೆ ಹೆಣ್ಣು ಪ್ರವೇಶಿಸುತ್ತಾಳೆ. ಪ್ರಸ್ತದ ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು 'ರೂಂ ಕೊಟಗ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಹೆಣ್ಣಿನ ತಾಯಿಯ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತದೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ವಿಧವೆ ಮಹಿಳೆಯರನ್ನು ಇಷ್ಟವಿದ್ದವರು ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡು ಕೂಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಅವರಿಗೆ ಪುನರ್ವಿವಾಹ ನಡೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳನ್ನು ಇವರಿಗೆ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ವಿಧವೆಯ ಮಕ್ಕಳು ಮೊದಲ ಗಂಡನ ವಂಶಕ್ಕೆ ಸೇರುತ್ತಾರೆ. ಎರಡನೇ ಗಂಡನ ಮಕ್ಕಳು ಅವನ ವಂಶಕ್ಕೆ ಸೇರುತ್ತಾರೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅಂತರಜಾತಿಯ ವಿವಾಹಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿವೆ. ಅಂತರಜಾತಿ ವಿವಾಹವಾದವರೂ ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿ ನೆಲಸಬೇಕಾದರೆ, ಅಂಬಾಲದಲ್ಲಿ ತಪ್ಪನ್ನು ತೀರಿಸಿ ನಂತರ ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿರಬಹುದು.

ಸಾವು

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಸತ್ತವರನ್ನು ಹೂಳುವ ಮತ್ತು ಸುಡುವ ಎರಡೂ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಸಾವು ಸಂಭವಿಸಿದಾಗ ಹಾಡಿಯವರೆಲ್ಲರಿಗೂ ತಿಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಾವು ಆಗಿದೆ ಬನ್ನಿ'ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಯಜಮಾನ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಚಟ್ಟ ಕಟ್ಟಲು ಬಿದಿರು ತರುವಂತೆ ಒಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ಸೂಚಿಸುತ್ತಾನೆ. ಈ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ನಿಯಮವಿದೆ. ಒಂದೆ ಬಿದಿರಿನ ಬೊಂಬಿನಲ್ಲಿ ಚಟ್ಟ ಕಟ್ಟಬೇಕು. ಬಿದಿರನ್ನು ತರಲು ಹೋಗುವವ ಕೇವಲ ಕಬ್ಬಿಣದ ಕೊಡಲಿ ಮಾತ್ರ ಒಯ್ಯಬೇಕು. ಕಾವನ್ನು ಅಲ್ಲಿಯೇ ಬಿಟ್ಟು ಹೋಗಬೇಕು. ಕಾವಿಗೂ ಸೂತಕದ ಛಾಯೆ ಬೀಳುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ. ಕಾವನ್ನು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯೇ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಬಿದಿರನ್ನು ಕಡಿಯುವಾಗ ಗಾಯವಾಗಬಾರದು. ಗಾಯವಾದರೆ ಬೇಗನೆ ವಾಸಿಯಾಗುವುದಿಲ್ಲವೆಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ. ಶವ ಸಂಸ್ಕಾರಕ್ಕೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವ ಪೂರ್ವ ಹೆಣಕ್ಕೆ ಅರಿಶಿಣದ ನೀರಿನಿಂದ ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿಸಿ, ಹಣ್ಣು, ಕಾಯಿ, ಗಂಧದ ಕಡ್ಡಿ ಹಚ್ಚಿ, ಹೂವು ಏರಿಸಿ ಪೂಜೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಪೂಜೆಯಾದ ನಂತರ ಚಟ್ಟದ ಮೇಲೆ ಶವ ಮಲಗಿಸಿ ಸ್ಮಶಾನಕ್ಕೆ ಹೊತ್ತುಕೊಂಡು ಹೋಗುವರು. ಯಜಮಾನ ತೋರಿಸಿದ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಆಳವಾದ ಗುಂಡಿ ತೋಡುತ್ತಾರೆ. ಯಜಮಾನ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿದ ಬಳಿಕ ಶವವನ್ನು ಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಇಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಯಜಮಾನ ೫ ಹಿಡಿ ಮಣ್ಣನ್ನು ಹಾಕಿದ ಮೇಲೆ ಉಳಿದವರು ಮಣ್ಣು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಎಲ್ಲಾ ಮಣ್ಣನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ, ಮುಳ್ಳು ಅಥವಾ ಕಲ್ಲನ್ನು ಇಟ್ಟು ಬರುತ್ತಾರೆ. ಶವಸಂಸ್ಕಾರದ ಜೊತೆಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಿದ್ದ ಎಲ್ಲಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಮಾಧಿ ಮೇಲೆಯೇ ಹಾಕಿ ಬರಬೇಕು. ಶವಸಂಸ್ಕಾರದ ಬಳಿಕ ಎಲ್ಲರೂ ಸ್ನಾನ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಸತ್ತ ೯ ಅಥವಾ ೧೫ನೇ ದಿನಕ್ಕೆ ತಿಥಿ ಮಾಡುವರು. ಅಂದು ಗುಡ್ಡಪ್ಪನ ಮೇಲೆ ದೇವರು ಬಂದು, ಸತ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಸಾವಿಗೆ ಕಾರಣವೇನೆಂದು ಹೇಳುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಅವರ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳನ್ನು ಆಹ್ವಾನಿಸಿ ಅವರೊಂದಿಗೆ ಈ ಆತ್ಮವನ್ನು ಕಳುಹಿಸಿಕೊಡುವ ಸುಧೀರ್ಘವಾದ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ನಡೆಸಿ, ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳ ಜಮ್ಮಾಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸಿ ಕೊಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಿಮ್ಮ ಆಳು ಕನಸಿನಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಾರದು, ಯಾರಿಗೂ ತೊಂದರೆ ಕೊಡಬಾರದು, ಅದು ನಿಮ್ಮ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಎಂದು ಹೇಳಿ ಅವರ ವಶಕ್ಕೆ ಒಪ್ಪಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಡಿ ಟಿಪ್ಪಣಿಗಳು

೧. ಹಯವಧನರಾವ್, ೧೯೯೨,ಮೈಸೂರು ಗ್ಯಾಸೆಟಿಯರ್, ಕರ್ನಾಟಕ ಗ್ಯಾಸೆಟಿಯರ್ ಇಲಾಖೆ, ಪುಟ–೪

೨. ಅದೇ, ಪುಟ–೪

೩. ಗಿರಿಗೌಡ, ೨೦೧೧,ಹೆಗ್ಗಡದೇವನಕೋಟೆ ತಾಲೂಕು ಗ್ಯಾಸೆಟಿಯರ್, ಕರ್ನಾಟಕ ಗ್ಯಾಸೆಟಿಯರ್ ಇಲಾಖೆ, ೨೦೧೧, ಪುಟ–೧

೪. ಅದೇ ಪುಟ-೭

೫. ಅದೇ ಪುಟ-೩೭

೬. ಶಾಮಸುಂದರ ಬಿ., ೨೦೧೧, ಹುಣಸೂರು ತಾಲೂಕು ಗ್ಯಾಸೆಟಿಯರ್, ಕರ್ನಾಟಕ ಗ್ಯಾಸೆಟಿಯರ್, ಪುಟ-೧

೭. ಅದೇ ಪುಟ-೪೪

೮. ಚಿಕ್ಕ ಮಾದು ಎನ್ ಎನ್., ೨೦೧೧, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ ತಾಲೂಕು ಗ್ಯಾಸೆಟಿಯರ್, ಪುಟ-೧

೯. ಅದೇ ಪುಟ-೪೫

ಅಧ್ಯಾಯ: ಮೂರು
ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಬೇಟೆ ಪದ್ಧತಿ

ಅಧ್ಯಾಯ : ಮೂರು

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಬೇಟೆ ಪದ್ಧತಿ

ಆದಿಮಾನವನ ಚರಿತ್ರೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದಾಗ ಅವನು ಹಸಿವು, ಬಾಯಾರಿಕೆಗಳನ್ನು ಈಡೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಅಲೆದಾಟವನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ. ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಆದಿಮಾನವ ಆರಂಭದ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆ ಮತ್ತು ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದನೆಂದು ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. ಈ ಮೊದಲನೆಯ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯ ಮೂಲಕ ಆಹಾರ ಪಡೆದುಕೊಂಡು ತನ್ನ ಬದುಕನ್ನು ಸಾಗಿಸುತ್ತಿದ್ದ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿಯೆ ಬೇಟೆ ಚಾಲನೆಗೊಂಡಿತು ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಬೇಟೆಯಾಡುವುದು ಮಾನವ ಕಂಡುಕೊಂಡ ಮೊದಲ ವೃತ್ತಿಯೂ ಹೌದು.

"ಮಾನವ ತನ್ನ ಉಳಿವಿಗಾಗಿ ಕಲಿತ ಪ್ರಥಮ ಪಾಠ ಬೇಟೆ. ವ್ಯವಸಾಯ ಕಲಿಕೆಯ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯು ಆಹಾರ ಪೂರೈಕೆಯ ಏಕೈಕ ಮಾರ್ಗವಾಗಿದ್ದುದು ಇತಿಹಾಸದಿಂದ ವ್ಯಕ್ತ. ಆದಿಮಾನವ ಒಂದು ಕೋಟಿಗೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ವರ್ಷಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವುದರಲ್ಲಿಯೆ ಕಳೆದ. ಇದರಲ್ಲಿ ಆತ ಎಷ್ಟರಮಟ್ಟಿಗೆ ಯಶಸ್ಸು ಗಳಿಸಬಲ್ಲನೆಂಬ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಅವನ ಭವಿಷ್ಯ ನಿಂತಿತ್ತು. ಈ ಒಂದು ಒತ್ತಡದ ಅಡಿಯಲ್ಲಿಯೆ ಆತನ ಜೀವನ ಶೈಲಿಯಲ್ಲಿ, ಆತನ ದೇಹರಚನೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರ್ಪಾಟುಗಳು ತಲೆದೋರಿದವು. ಆತ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೆನ್ನಟ್ಟುವ ಮೂಲಕ ಓಡುವುದನ್ನು, ಗುರಿ ಇಡುವುದನ್ನು, ಹಾರುವುದನ್ನು, ಎಸೆಯುವುದನ್ನು, ಸುತ್ತುವುದನ್ನು, ಕೊಲ್ಲುವುದನ್ನು ಕಲಿತ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಆತನೊಬ್ಬ ಕುಶಲ ಆಕ್ರಮಣಕಾರನಾಗಿ ರೂಪಗೊಂಡ. ಹೀಗೆ ಆದಿಮಾನವನ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿದ್ದ ಬೇಟೆಯ ಸಿದ್ಧಾಂತವು ಆತ ನಾಗರಿಕನಾದಂತೆಲ್ಲ ಕ್ರೀಡೆಗಾಗಿ ಬೇಟೆ ಎಂಬ ನೂತನ ಆಯಾಮನ್ನು ಪಡೆಯಿತು"[೧] ಹೀಗೆ ಆದಿಮಾನವ ಅವನಿಗೆ ಅರಿವಿಲ್ಲದಂತೆಯೇ ಬೇಟೆಯ ಮೂಲಕ ಬದುಕುವ ಅನೇಕ ಮಾರ್ಗೋಪಾಯಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡ.

ಬೇಟೆ ಎಂದರೆ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾದ ತಂತ್ರಗಳಿಂದ ಪ್ರಾಣಿ-ಪಕ್ಷಿ ಮತ್ತು ಜಲಚರಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ವಿವಿಧ ಪರಿಕರಗಳ ಮೂಲಕ ಹೊಡೆದು ಕೊಲ್ಲುವುದನ್ನೇ ಬೇಟೆ ಎಂದು ಕರೆಯಬಹುದು. ಬೇಟೆಯನ್ನು

ಮಾನವ ತನ್ನ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಆಸ್ತಿತ್ವಕ್ಕಾಗಿ ಕಂಡುಕೊಂಡ ಒಂದು ವೃತ್ತಿ. ಅದು ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲದಿರಬಹುದು; ಆದರೆ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ಆಧುನಿಕ ಕಾಲದವರೆಗೂ ಮುಂದುವರೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿದೆ. ಆದರೆ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಆಯಧಗಳಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆಗಳಾಗಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು.

ಆದಿಮಾನವರು ಮೊದಲ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವುದರ ಮೂಲಕವೆ ಸಂಪಾದಿಸಬೇಕಿತ್ತು ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಹಸಿಯಾಗಿಯೇ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡ ನಂತರ ಸುಟ್ಟು, ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುವ ಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಬೆಳಸಿಕೊಂಡರು. ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಸೆದೆ ಬಡೆಯಲು ಹಲವಾರು ಉಪಾಯ ತಂತ್ರ ಮತ್ತು ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಬೇಟೆಯು ಒಂದು ಪ್ರವೃತ್ತಿಯಾಗಿ ಮುಂದುವರೆಯಿತು. ನಂತರ ವೃತ್ತಿಯಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸಿತು. ಬೇಟೆ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಅನಿವಾರ್ಯವಾದ್ದರಿಂದ ಹೊಸ ಹೊಸ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ರೂಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಮೂಲಕ ಬೇಟೆಯನ್ನು ವೃತ್ತಿಯಾಗಿಸಿಕೊಂಡರು. ಕಾಲಾನಂತರ ಮನರಂಜನೆಗಾಗಿ, ಕ್ರೀಡೆಗಾಗಿ ಹೀಗೆ ವಿವಿಧ ಆಯಾಮಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯು ಪಡೆದುಕೊಂಡಿತು. ಮಾನವನ ಜೀವನ ಕ್ರಮ ಬದಲಾದಂತೆ ಜನರು ಕಾಡನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ನಾಡಿನಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿ ವೃತ್ತಿಯನ್ನು ಬದಲಾಯಿಸಿಕೊಂಡರು. ಕೃಷಿಯನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುವುದರ ಮೂಲಕ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲೂ ಬದಲಾವಣೆಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡರು. ಆದರೆ ಬೇಟೆ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ನಿಲ್ಲಲಿಲ್ಲ. ಅದು ಕೆಲವರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗವಾಗಿ ಮತ್ತು ಕೆಲವರಿಗೆ ಮನರಂಜನೆಯಾಗಿ, ರೋಮಾಂಚನ ಕ್ರೀಡೆಯಾಗಿ, ಕಲಾ ಕೌಶಲ್ಯವೂ ಆಗಿ, ಕೆಲವರಿಗೆ ಹಸಿವನ್ನು ನೀಗಿಸುವ ವೃತ್ತಿಯಾಗಿ ಮುಂದುವರೆಯಿತು. ಬೇಟೆ ಇಂದು ಕಾನೂನು ಬಾಹಿರ ಕೃತ್ಯವಾಗಿದೆ.

ಆದಿಮಾನವ ಬೇಟೆ, ಪಶುಪಾಲನೆ ನಂತರ ಕೃಷಿಯ ಮೂಲಕ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದ. ಆದಿಮಾನವ ಯಾವಾಗ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡನೊ ಅಂದಿನಿಂದಲೆ ನಾಗರಿಕತೆ ಪ್ರಾರಂಂಭವಾಯಿತು ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿಣದ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ ಹೆಚ್ಚಾಗತೊಡಗಿದಂತೆ, ಕುಟುಂಬಗಳ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಗಟ್ಟಿಯಾಗತೊಡಗಿತು. ಹೀಗೆ ಮಾನವನು ಆಧುನಿಕತೆಗೆ ಮುಖ ಮಾಡಿದಂತೆ ಪ್ರವೃತ್ತಿಯನ್ನು ನೋಡುವ ಕ್ರಮ ಬದಲಾದಂತೆ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ನಗರೀಕರಣ ಆಧುನೀಕರಣ ಮತ್ತು ಜಾಗತೀಕರಣದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಿ ಅವುಗಳ ಧರ್ಮ ಮತ್ತು ಆನೆಯ ದಂತಕ್ಕಾಗಿ ಬೇಟೆಯಾಡಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು. ಆದಿಮಾನವ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿ ಬೇಟೆ ಆಡುತ್ತಿದ್ದ. ಪ್ರಸ್ತುತದಲ್ಲಿ ಹಣಕ್ಕಾಗಿ, ವ್ಯಾಪಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬೇಟೆಯಾಡುವುದರಿಂದ ಅದು ಕಾನೂನು ಬಾಹಿರವಾಗಿದೆ.

೩.೧. ಬೇಟೆ ಪದದ ನಿಷ್ಪತ್ತಿ

ಬೇಟೆ ಎಂಬ ಪದಕ್ಕೆ ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿ ಶಿಕಾರಿ, ಶಿಕಾರಿಗೆ ಬಲಿಯಾಗುವ ಪ್ರಾಣಿ. ಹುಡುಕಾಟ ಎನ್ನುವ ಅರ್ಥವಿದೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ನರೇಂದ್ರ ದೇರ್ಲ ಅವರು ಬೇಟೆಯೆಂಬ ಪದವು "ಪಂಚ

ದ್ರಾವಿಡ ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಂವಾದಿರೂಪಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಒಂದೇ ರೂಪದಲ್ಲಿವೆ. ವೇಟ್ರೈ, ವೇಡು (ತಮಿಳು), ವೇಟ್ರೈ (ಮಲಯಾಳಂ); ಬೋಣಿ ಅಥವಾ ಬೊಂಟಿ (ತುಳು); ಏಟಿ, ವೇಟ್ರೈ (ತೆಲುಗು) ಎಂಬ ಪದಗಳು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿವೆ"[೨] ಈ ಪಂಚದ್ರಾವಿಡ ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಬೇಟೆ ಪದದ ವಿವಿಧ ರೂಪಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಪದಗಳನ್ನು ತೌಲನಿಕವಾಗಿ ಗಮನಿಸಿದಾಗ ಎಲ್ಲಾ ಪದಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಸಾಮಿಪ್ಯವಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಅದರಲ್ಲಿ ವೇಟ್ರೈ ಎಂಬ ಪದವು ಪಂಚದ್ರಾವಿಡ ಭಾಷೆಗೆ ಸಾಮಿಪ್ಯವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ವೇಟ್ರೈ ಪದವನ್ನು ಮೂಲ ದ್ರಾವಿಡ ಪದವೆಂದು ಗುರುತಿಸಬಹುದು.

ವೇಂಟ್ರೈ>ವೆಂಟ್ಯೆ>ವೆಂಟ>ಬೇಂಟ>ಬೇಟೆ ಹೀಗೆ ಬೇಟೆ ಎನ್ನುವ ಪದ ನಿಷ್ಪತಿಯಾಗಿರುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇದೆ. ನಡುಗನ್ನಡದಲ್ಲಿ 'ವ'ಕಾರದ ಬದಲಾಗಿ 'ಬ'ಕಾರ ಮತ್ತು ಅನುಸ್ವಾರ ಲೋಪವಾಗಿರುವ ಅನೇಕ ಪದಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಅದೇ ರೀತಿ ಇಲ್ಲಿ 'ವ'ಕಾರದ ಬದಲಾಗಿ 'ಬ'ಕಾರ ಬಂದಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಅನುಸ್ವರ ಲೋಪಗೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ವೇಂಟೆ ಎಂದಿದ್ದ ಪದ ಬೇಟೆಯಾಗಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದೆ.

೩.೨. ಪ್ರಾಚೀನ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆ

ಯಾವುದೇ ಪ್ರಾಣಿ ತನ್ನ ಹಸಿವನ್ನು ನೀಗಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಇತರೆ ಜೀವಂತ ಪ್ರಾಣಿ–ಪಕ್ಷಿ, ಜಲಚರಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದುಕೊಂಡು ತಿನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ಬೇಟೆಯೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತೇವೆ. ಆದರೆ ಹಾವು–ಕಪ್ಪೆಯನ್ನು, ಕಪ್ಪೆಯು ಮಿಡಿತೆಯನ್ನು, ಬೆಕ್ಕು ಇಲಿಯನ್ನು ಹಿಡಿದು ತಿಂದರೆ ಅದು ಬೇಟೆ ಎಂದು ಕರೆಯಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ, ಬದಲಿಗೆ ಆಹಾರ ಸರಪಳಿ ಎನ್ನುವರು ಆದರೆ ಇದೆ ನನ್ನ ಆಹಾರವೆಂದು ದಿಟ್ಟತನದಿಂದ ಆಕ್ರಮಣ ಮಾಡಿ ಕೊಲ್ಲುವ ಕಲೆಗಾರಿಕೆಯನ್ನು ಬೇಟೆ ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಬೇಟೆ ಎಂದರೆ ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಕೊಲ್ಲುವುದು ಎಂಬ ಅರ್ಥದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ವಿವಿಧ ಆಯುಧಗಳೊಂದಿಗೆ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಉಪಾಯ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಪ್ರಾಣಿ–ಪಕ್ಷಿ ಮತ್ತು ಜಲಚರ ಜೀವಿಗಳನ್ನು ಕೊಲ್ಲುವುದಕ್ಕೆ ಬೇಟೆ ಎನ್ನುವರು. ಬೇಟೆ ಎನ್ನುವ ಪದಕ್ಕೆ ವಿವಿಧ ಸಂವಾದಿ ಪದಗಳಿರುವುದನ್ನು ಕೆಲವು ಉಲ್ಲೇಖಗಳ ಮೂಲಕ ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಬೇಂಟೆ–ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಕೊಲ್ಲುವುದು ಎನ್ನುವ ಅರ್ಥವಿದೆ. ಬೇಂಟೆ ಪದವು ಪಂಪಭಾರತದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಗೊಂಡಿದೆ ಅದು ಹೀಗಿದೆ "ಎಂದು ಭಿನ್ನ ಪಂಗೆಯ್ದು ಬೇಂಟೆಯಾತಂಗೆ ಮೃಗವ್ಯಾಯಾದು ಕಾರ್ತಿಕೇಯಂ ಮೆಟ್ಟಿ ಮೆಚ್ಚುಗೊಬು ತೊವಲನಿಕ್ಕೆಂದು ಮುಂದೆ ಪೇಳ್ದಟು ನಾರಾಯಣಮಂ ತಾನುಂ....ಬೇಂಟಿಗೆ ಪೊರ ಮಟ್ಟು"[೩] ಪಂಚತಂತ್ರ ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ "ಬಿಡದೀಗಳ ಮುಗಯಾ ನಿಮಿತ್ತಂ ಎಸೆವ ಈ ಕಾತಾರದೊಳ ವ್ಯಾಧರಾಗಡೆ ಅತ್ಯಾಗ್ರಹದಿಂ ತೊವಿಲ್ಯರ್"[೪] ಮೃಗಯಾ ಎಂದರೆ ಬೇಟೆ ಎಂಬ ಅರ್ಥವಿದೆ.

ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಅರಣ್ಯಬೇಟೆ ಎಂದು, ನದಿ, ಸಮುದ್ರ, ಕೆರೆ–

ಕಾಲುವೆಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಜಲಚರ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಜಲಬೇಟೆ ಎಂದು, ಕೆಲ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಕತ್ತಲೆಯಲ್ಲಿ ದೀಪದ ಸಹಾಯದಿಂದ ಬೇಟೆಯಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಲೈಟುಶಿಕಾರಿ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮಾನವ ಮಾನವರೊಡನೆ ಬೇಟೆ ನಡೆಯುತ್ತಿತ್ತು. ಅದನ್ನು ಮಾನವಬೇಟೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಪುರುಷರು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದರೆ ಅವರಿಗೆ ಬೇಟೆಗಾರರೆಂದು, ಮಹಿಳೆಯರಿದ್ದರೆ ಅವರಿಗೆ ಬೇಟೆಗಾರ್ತಿಯರೆಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಗಾರ ಮತ್ತು ಬೇಟೆಗಾರ್ತಿಯ ಉಲ್ಲೇಖಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ.

ಬೇಟೆಗಾರ–ಮೃಗಯು ಎನ್ನುವ ಅರ್ಥವಿದೆ. ಬೇಟೆಗಾರ ಎಂದರೆ ಬೇಟೆಯಾಡುವವನು ಎಂಬ ಅರ್ಥ ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ನಯಸೇನನ ಧರ್ಮಾಮೃತದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಗಾರನ ಉಲ್ಲೇಖ ಹೀಗಿದೆ. "ಕ್ರೂರರಪ್ಪ ಬೇಂಟಗಾರರೊಳ್ಕೂಡಿ.......ಪಂಚಮಹಾ ಶಬ್ದಮನೊಲ್ಲದೆ ಬೇಂಟ ಪಳೆಯಂ ಪೊಯ್ಸಿ ಬೇಂಟಿಗೆ ಪೋಪ ಕಾದ್ರಾತರ್"[೫] ಮೃಗಯು ಪದದ ಉಲ್ಲೇಖವನ್ನು ಕರ್ನಾಟಕ ಕಾದಂಬರಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಣಬಹುದು. "ಹಕ್ಕಿಗಳು ಪಗಳೂಳಂ ಭೂಮಿ ಕಂಪಮಾಗಪರಿವ ಮೃಗಯುಗಳ ಚರಣಾಘಾತ ಶಬ್ದಂಗಳೂಳಂ"[೬] ಎಂದು ಉಲ್ಲೇಖಗೊಂಡಿದೆ. ಗದಾಯುದ್ದದಲ್ಲಿ ಬೇಂಟಕಾರ ಪದದ ಉಲ್ಲೇಖವಿದೆ. "ಬೇಂಟೆಕಾರನಂತೆ ಅಡಿವಜ್ಜೆಯನರೆಸಯುಂ"[೭] "ಪಾಂಥರ್ ಬಲ ವಂದು ಬೇಳ ಮೃಗದ ಮೊಲ್ ಸಾರ್ಪಂದು ಬೆಳ್ಳಾಗೆ ಪಾಮರಿಯಾರ್ ಕಾಮನ ಬೇಂಟಗಾರ್ತಿಯರೆನಿಪ್ಪಾಶಂಕೆಯಂ ಮಾಡುವರ್"[೮] ಮೃಗಯು, ಬೇಟೆಗಾರ, ಬೇಟೆಗಾರ್ತಿಯ ಉಲ್ಲೇಖ ೯–೧೦ನೇ ಶತಮಾನಗಳ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಗೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಇದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದಾಗ, ಬೇಟೆಯಾಡುವ ವೃತ್ತಿ ಮತ್ತು ಪ್ರವೃತ್ತಿ ಪ್ರಾಚೀನ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೆ ಬೇಟೆಯು ಜಾರಿಯಲ್ಲಿತ್ತು ಎಂಬುದನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಬೇಟೆಯಾಡಿ ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಕೊಲ್ಲುವವನಿಗೆ ಬೇಟೆಗಾರ ಅಥವಾ ಮೃಗಾಯು ಎಂದು, ಹಾಗೆಯೇ ಬೇಟೆಯಾಡುವವನಿಗೆ ನಿರ್ದೇಶನ ಮಾಡುವವನಿಗೆ ಬೊಂಬ್ರ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ ಅದೇ ರೀತಿ ಬೇಟೆಯನ್ನೇ ಆಧರಿಸಿ ಬದುಕುತ್ತಿರುವ ಸಮುದಾಯವನ್ನು ಬೇಡ ಎಂದು ಗುರುತಿಸಬಹುದು.

೩.೩. ಬೇಟೆಗೆ ಕಾರಣಗಳು

ಕಾಲದಿಂದ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಕಾರಣಗಳು ಮತ್ತು ಉದ್ದೇಶಗಳು ಬದಲಾಗುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಮತ್ತು ಕೆಲವು ಹಾಗೆಯೇ ಮುಂದುವರೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ, ರಕ್ಷಣೆ ಮತ್ತು ಮನರಂಜನೆಗಾಗಿ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಆಹಾರ ಮತ್ತು ರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ ಮಾತ್ರ ಬೇಟೆಯಾಡುವರು. ಅರಸರು ಮತ್ತು ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಮನರಂಜನೆಗಾಗಿ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬೇಟೆ

ಆದಿಮಾನವರು ಆಹಾರ ಸಂಪಾದನೆಗೆ ಬೇರೆ ದಾರಿ ಇಲ್ಲದೆ ಬೇಟೆಯಾಡಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು. ನಂತರ ಅದನ್ನೇ ಒಂದು ವೃತ್ತಿಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡರು. ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿರುವ ಮರದ ಪೊಟರೆ, ಗುಹೆಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿದ್ದ ಆದಿಮಾನವನಿಗೆ ಕೃಷಿಯ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಆಹಾರದ ಕೊರತೆಯನ್ನು ನೀಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಬೇಟೆಯಾಡುವುದನ್ನೇ ಮೂಲ ವೃತ್ತಿಯನ್ನಾಗಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದ. ಸಾಧು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಲು ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿಯೇ ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಇನ್ನೊಂದು ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಅಲೆದಾಡುತ್ತಿದ್ದ. ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವ ಆಹಾರ ಸರಪಳಿಯನ್ನು ಗಮನಿಸುವುದಾದರೆ ಕ್ರಿಮಿಯನ್ನು ಮಿಡತೆ ತಿಂದರೆ, ಮಿಡತೆಯನ್ನು ಕಪ್ಪೆ ತಿನ್ನುತ್ತದೆ. ಕಪ್ಪೆಯನ್ನು ಹಾವು ತಿಂದರೆ, ಹಾವನ್ನು ಹದ್ದು ತಿನ್ನುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಬಲಶಾಲಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ದುರ್ಬಲ ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿಗಳ ಮೇಲೆ ಆಕ್ರಮಣ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಬದುಕುತ್ತವೆ. ಮಾನವನು ತನ್ನ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಇತರೆ ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿ, ಜಲಚರಗಳನ್ನು ತನ್ನ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ತಂತ್ರ, ವಿವಿಧ ಆಯುಧಗಳಿಂದ ಹೊಡೆದು ಕೊಲ್ಲುವ ಮೂಲಕ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಂಪಾದಿಸತೊಡಗಿದ.

ರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ ಬೇಟೆ

ಆದಿಮಾನವ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ನಿತ್ಯ ಅಲೆದಾಡುತ್ತ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದ. ಅನೇಕ ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳ ದಾಳಿಗೆ ಒಳಗಾಗಿ ತನ್ನ ಜೀವ ರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ ಬಹಳ ಕಷ್ಟಪಡುತ್ತಿದ್ದ. ಆಹಾರದ ಕೊರತೆಯನ್ನು ನೀಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಸಾಧು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಸಾಕಿ ಅವುಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸತೊಡಗಿದ. ಪಶುಪಾಲನೆ ಮೂಲಕವೂ ಆಹಾರದ ಕೊರತೆಯನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಪರಿಹರಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗದಿದ್ದಾಗ, ಮಹಿಳೆ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದ ಕೃಷಿಯನ್ನೆ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ. ಪಶುಪಾಲನೆಯೊಂದಿಗೆ ಕೃಷಿಯನ್ನು ತನ್ನ ವೃತ್ತಿಯನ್ನಾಗಿಸಿಕೊಂಡ. ಆಹಾರದ ಸಂಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಾವಲಂಬಿಯಾದ. ಕುಟುಂಬಗಳ ರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ ಮತ್ತು ಭತ್ತ, ರಾಗಿ, ಬಾಳೆ, ಕಬ್ಬು, ಜೋಳ ಮುಂತಾದ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಲು ಅವುಗಳೊಂದಿಗೆ ಸೆಣಸಾಡಲೇಬೇಕಾದ ಅನಿವಾರ್ಯತೆ ಉಂಟಾಯಿತು. ರಾತ್ರಿ ಹೊಲ–ಗದ್ದೆ ಕಾವಲು ಕಾಯುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಗಳ ಮೇಲೆ ಕ್ರೂರ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಆಕ್ರಮಣ ನಡೆಸಿದಾಗ, ಲೈಟುಶಿಕಾರಿಯಂತಹ ವಿಧಾನಗಳ ಮೂಲಕ ಬೆಳೆಗಳ ರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳತೊಡಗಿದ. ಆಹಾರ ಸರಪಳಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾದಾಗಲೂ ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳು ಮಾನವನ ಮೇಲೆ ದಾಳಿ ಆರಂಭಿಸಿದವು

ಮನರಂಜನೆಗಾಗಿ ಬೇಟೆ

ಮಾನವ ಕೃಷಿಯನ್ನೇ ಪ್ರಧಾನ ವೃತ್ತಿಯನ್ನಾಗಿಸಿಕೊಂಡ ನಂತರ ಬೇಟೆ ಸಹಜವಾಗಿ ಮನರಂಜನೆಯ ಸಾಧನವಾಗಿಯೂ ರೂಪುಗೊಂಡಿತು. ಮೋಜು ಮತ್ತು ಖುಷಿಗಾಗಿ ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಪ್ರಾರಂಭವಾಯಿತು. ಈ ಮನರಂಜನೆಗೆ ಕಾಡೇ ಅಂಕಣವಾಯಿತು. ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಬರುವ

ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಅವಿತು ಕುಳಿತುಕೊಂಡು ಅವುಗಳೊಂದಿಗೆ ಮುಖಾಮುಖಿಯಾಗಿ ಸೆಣಸಾಡುವುದು ಒಂದು ಬಗೆಯ ಕ್ರೀಡೆಯಾಗಿತ್ತು. ಮಹಾಭಾರತದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಗೊಂಡಂತೆ ಶಬ್ದವೇದಿ ಬೇಟೆಯನ್ನು ಮನೋರಂಜನೆಗಾಗಿ ಆಡುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಪ್ರಾಣಿ-ಪಕ್ಷಿಗಳ ಸ್ವರಕೂಗುಗಳ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಅವು ಎಲ್ಲಿವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಂಡು ಬೇಟೆಗಾರ ಅವುಗಳಿಗೆ ಗುರಿಯಿಟ್ಟು ಕೊಲ್ಲುವುದನ್ನು ಶಬ್ದವೇದಿ ಬೇಟೆ ಎನ್ನುವರು. ಮಹಾಭಾರತದಲ್ಲಿ ನಡೆದ ದ್ರೌಪದಿಯ ಸ್ವಯಂವರದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯ ಒಂದು ತಂತ್ರದ ಪ್ರಸ್ತಾಪವಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಮೀನನ್ನು ಚಕ್ರಕ್ಕೆ ಕಟ್ಟಿ ಅದರ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಗುರಿಯಿಟ್ಟು ಹೊಡೆಯಬೇಕು. ಅದೇ ರೀತಿಯ ಪ್ರಸಂಗವನ್ನು ವಿವರಿಸುವುದಾದರೆ "ರಾಜ ಮಹಾರಾಜರ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹದ್ದು ಹಾಗೂ ಡೇಗೆಗಳನ್ನು ಹಾರಾಡಿಸಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಬಾಣದಿಂದ ಗುರಿಯಿಟ್ಟು ಉರುಳಿಸುವ ಸ್ಪರ್ಧೆ ಜಾರಿಯಲ್ಲಿತ್ತು. ಬೇಟೆ ನಾಯಿಗಳಿಂದ ಮೊಲ ಮತ್ತು ಜಿಂಕೆಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವ 'ಕ್ರೀಡೆ ಕೋರ್ಸಿಂಗ್' ಸುಮಾರು ಹತ್ತು ಶತಮಾನದ ಹಿಂದೆ ಇಂಗ್ಲೆಂಡಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿ ಅಸ್ಟ್ರೇಲಿಯಾ ಐರೋಪ್ಯ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವೆಡೆ ಇಂದಿಗೂ ಜನಪ್ರಿಯ ಪಂದ್ಯವಾಗಿ ಉಳಿದಿದೆ"[೯] ಎಂದು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿದ್ದ ಬೇಟೆಯೇ ಇಂದು ಹೊಸ ರೂಪ ಪಡೆದುಕೊಂಡು ಮನೋರಂಜನೆಗಾಗಿ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

೩.೪. ಬೇಟೆ ಮತ್ತು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು

ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆ ಆದಿಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬೆಳೆದುಬಂದಿದೆ. ಆದಿಮಾನವನ ಆರಂಭದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬೇಟೆ ಸಿಗದಿದ್ದರೆ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು ಮತ್ತು ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಸುಟ್ಟು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ನಂತರ ಈಟಿ, ಭರ್ಚಿ ಮುಂತಾದ ಆಯುಧಗಳ ಮೂಲಕ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಸ್ವಯಂ ರಕ್ಷಣೆಗೆ ಬೇಟೆಯನ್ನಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಕುರಿತಾದ ಹಲವಾರು ಕುರುಹುಗಳು ಅನೇಕ ಶಾಸನಗಳಲ್ಲಿವೆ. ಕ್ರೂರಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಕೊಲ್ಲುವ ಮೂಲಕ ವಿಜಯ ಸಾಧಿಸಿದ ವೀರರಿಗಾಗಿ ವೀರಗಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಕೆತ್ತಿಸಿರುವುದು ಅನೇಕ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಹಾಗೆಯೆ ಕೆಲ ವೀರರು ಕ್ರೂರ ಪ್ರಾಣಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಸೆಣಸಾಡುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮರಣ ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ. ಆ ವೀರರ ವೀರಶಾಸನಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಕ್ರೂರ ಪ್ರಾಣಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಹೋರಾಡಿದ ಬೇಟೆ ನಾಯಿಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಶಾಸನ ರಚಿಸಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ಆದಿಮಾನವ ಆರಂಭದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಚೂಪಾದ ಕಲ್ಲು, ಕಟ್ಟಿಗೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಕ್ರೂರವಲ್ಲದ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದ, ಕಾಲಾನಂತರ ಈಟಿ, ಭರ್ಚಿ, ಕೊಡಲಿಯಿಂದ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡತೊಡಗಿದ. ಆಧುನಿಕ ಮಾನವ ಬಂದೂಕನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ಬಂದೂಕಿನಿಂದ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬೇಟೆಯಾಡತೊಡಗಿದ. ಬೇಟೆ ಕ್ರಮೇಣ ವೃತ್ತಿಯಾಯಿತು. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಅನೇಕ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಬೇಟೆಯನ್ನೇ ಅವಲಂಭಿಸಿವೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಬೇಡ ಸಮುದಾಯ ಒಂದು. ಈ ಸಮುದಾಯ ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯನ್ನು ವೃತ್ತಿಯನ್ನಾಗಿಸಿಕೊಂಡಿತ್ತು. 'ಬೇಡ'

ಎಂಬ ಪದವು 'ವ್ಯಾದ' ಎಂಬ ಪದದಿಂದ ನಿಷ್ಪನ್ನವಾದುದಲ್ಲ. 'ಬೇಟೆಯಾಡುವ' ಎಂಬ ದ್ರಾವಿಡ ಶಬ್ದದಿಂದ ಅದು ನಿಷ್ಪನ್ನಗೊಂಡಿದೆ. ತಮಿಳು, ತೆಲುಗು ಭಾಷೆಗಳಲ್ಲಿ ಕನ್ನಡದ ಬೇಟೆಗೆ ಬದಲಾಗಿ 'ವೇಟೆ' ಎಂಬ ಪದವಿದೆ. ಬೇಟೆಗಾರ ಎಂಬುದಕ್ಕೆ ವೇಟೆಗಾರ, ವೇಟಗಾಡು ಎಂಬ ಪದಗಳಿದೆ. ಎಂ. ಬಿ. ಎಮಿನೊ, ಟಿ ಬರೋ ಅವರು ಬೇಡ ಎಂಬುದನ್ನು ದ್ರಾವಿಡ ಪದವೆಂದೇ ಭಾವಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಬೇಟೆಗಾರ ಎಂಬ ಅರ್ಥವನ್ನು ತಮ್ಮ ದ್ರಾವಿಡ ಪದಗಳ ಅರ್ಥಕೋಶದಲ್ಲಿ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ"[೧೦] ಹೀಗೆ ಬೇಟೆಯನ್ನು ಪ್ರಮುಖ ವೃತ್ತಿಯಾಗಿಸಿಕೊಂಡ ಸಮುದಾಯಗಳು ಭಾರತದಾದ್ಯಂತ ಇರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಅರುಣಾಚಲ ಪ್ರದೇಶ, ಲಕ್ಷದ್ವೀಪ, ಮಿಜೋರಾಮ್, ತ್ರಿಪುರ, ಮಧ್ಯಭಾರತ, ಮೇಘಾಲಯ, ಅಂಡಮಾನ್ ಮುಂತಾದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಬೇಟೆಯನ್ನೇ ನಂಬಿಕೊಂಡು ಬದುಕುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುಬಹುದು. ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಗುರುತಿಸುವುದಾದರೆ ಶಿವಮೊಗ್ಗ, ಕೋಲಾರ, ಮೈಸೂರು ಮತ್ತು ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಅನೇಕ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯನ್ನೇ ನಂಬಿಕೊಂಡು ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಸರ್ಕಾರ ಇಂದು ಪ್ರಾಣಿ ಬೇಟೆಯನ್ನು ನಿಷೇಧ ಮಾಡಿದ್ದರಿಂದ ಬೇಟೆಯನ್ನೇ ಮೂಲ ವೃತ್ತಿಯಾಗಿಸಿಕೊಂಡ ಸಮುದಾಯಗಳು ಪಶುಪಾಲನೆ ಮತ್ತು ಕೃಷಿ ಮಾಡುತ್ತ ಬದುಕುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

೩.೫. ಬೇಟೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಚಾರಿತ್ರಿಕತೆ

ಮಾನವ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ರೂಪಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದಾನೆ. ಒಂದು ಮಾಂಸಾಹಾರ, ಇನ್ನೊಂದು ಸಸ್ಯಾಹಾರ. ಮಾನವ ಮೊದಲ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಉಪಯೋಗ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದನು. ಅದು ಆ ಕಾಲದ ಸ್ಥಿತಿಯೂ ಹೌದು. ಹಾಗೆಯೇ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮಾಂಸವನ್ನು ತಿನ್ನಬಾರದು ಎಂಬ ನಿರ್ಬಂಧಗಳಿದ್ದಂತೆ ಕಾಣುವುದಿಲ್ಲ. ಆಹಾರ ಸರಪಳಿ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಸಹಜ ನಿಯಮವಾಗಿದೆ. ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದನ್ನು ತಿಂದು ಮತ್ತೊಂದು ಬದುಕುವುದು ಪರಂಪರೆಯಿಂದಲೇ ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

ಮಾನವನಿಗೆ ಹಸಿವು ಮತ್ತು ಬಾಯಾರಿಕೆ ಅತ್ಯಗತ್ಯವಾದಂತಹ ಅಂಶಗಳು. ಅವುಗಳನ್ನು ನೀಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಮಾನವ ಹಲವು ಮಾರ್ಗಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುವ ಮೂಲಕ ಹಸಿವು-ದಾಹವನ್ನು ನೀಗಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತ ಬಂದಿದ್ದಾನೆ. ಇದು ಮಾನವನ ಉಗಮದಷ್ಟೇ ಹಳೆಯದು. ಆಹಾರವು ಮಾನವನು ಜೀವಿಸಲು ಅತ್ಯಗತ್ಯ ಅಂಶಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಹಸಿವನ್ನು ನೀಗಿಸಲು ಇಂತಹದ್ದೇ ಪದಾರ್ಥ ಬೇಕೆಂದು ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಸಿಕ್ಕಂತಹ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ರುಚಿ ನೋಡುತ್ತಾ ಹಸಿವನ್ನು ನೀಗಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಒಂದು ಮಾದರಿಯಾದರೆ, ಎರಡನೆಯದ್ದು ಪ್ರಕೃತಿಯ ಮಡಿಲಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು, ಸೊಪ್ಪು, ಹಣ್ಣು-ಹಂಪಲು, ಕಾಯಿ ಮುಂತಾದ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸಿ ಹಸಿವನ್ನು ನೀಗಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಾಗಿದೆ.

ಆಹಾರವು ಪ್ರಕೃತಿದತ್ತವಾಗಿದ್ದರೂ ಅದನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಶ್ರಮ ಮತ್ತು ಹೋರಾಟ ನಡೆಸಲೇಬೇಕು. ಆಹಾರವನ್ನು ಎರಡು ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ವಿವರಿಸಬಹುದು. ಒಂದು ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಗೆಡ್ಡೆ-

ಗೆಣ್ಣಸು, ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲು, ಸೊಪ್ಪು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸಸ್ಯಹಾರವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿದರೆ, ಎರಡನೆಯದು ಪ್ರಾಣಿ–ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಕೊಂದು ಅವುಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುವುದನ್ನು ಮಾಂಸಾಹಾರವೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಆಹಾರದ ಹುಡುಕಾಟದೊಂದಿಗೆ ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿ, ಕಾಡು ಹೀಗೆ ಭೌಗೋಳಿಕತೆಯೊಂದಿಗೆ ಮಾನವನಿಗೆ ಒಂದು ತೆರನಾದ ಅವಿನಾಭಾವ ಸಂಬಂಧವಿದೆ. ಆದಿಮಾನವ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ಸಸ್ಯಹಾರಕ್ಕೆ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಬೆಳೆದುಕೊಳ್ಳಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತಾನೆ. ಮಾಂಸಾಹಾರಕ್ಕೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಭೇಟೆಯಾಡ ತೊಡಗಿದ್ದರಿಂದ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಸಾಧುಪ್ರಾಣಿಗಳ ಸಂತತಿ ಇಳಿಮುಖವಾಗತೊಡಗಿತು. ಆದ್ದರಿಂದ ಮಾಂಸಹಾರಕ್ಕೆಂದು ಸಾಕುಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದ. ಇಂದಿನ ಮಾನವ ಕೃಷಿ, ಪಶುಪಾಲನೆ, ಸಂಘಟನೆ, ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದೊಂದಿಗೆ ಜೀವನ ಸಾಗಿಸುತ್ತಿದ್ದಾನೆ. ಸಾಧುಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ತನ್ನ ಮಾಂಸಾಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾನೆ.

ಪ್ರಾಚೀನ ಮಾನವ ಆರಂಭದ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಏಕಾಂಗಿಯಾಗಿ ಬೇಟೆಯಾಡದೆ ಸಮೂಹದೊಂದಿಗೆ ಬೇಟೆಯಾಡಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿರುತ್ತಾನೆ. ಪ್ರಾಣಿ–ಪಕ್ಷಿ, ಜಲಚರಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಲು ನದಿಬೈಲು, ಗುಡ್ಡ ಮತ್ತು ಅರಣ್ಯ ಅವಲಂಬಿಸಿದ್ದ. ಮರುಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವಂತವರು ಬೇಟೆಯನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಹಣಕ್ಕಾಗಿ, ಜೀವನಾವಶ್ಯಕತೆಯ ಈಡೇರಿಕೆಗಾಗಿ ಮತ್ತು ಮನೋರಂಜನೆಗಾಗಿ ಅವಲಂಬಿಸಿದರು. ಮಾನವನ ವಿಕಾಸದ ಜೊತೆಜೊತೆಗೆ ಬೇಟೆಯು ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ ಬೆಳೆದು ಬಂದಿರುವುದು ಗಮನಾರ್ಹ.

೩.೬. ಬೇಟೆಯ ಸಾಧ್ಯತೆ

ಆದಿಮಾನವನಿಗೆ ಮಾಂಸವೆ ಪ್ರಧಾನ ಆಹಾರವಾಗಿದ್ದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆ ಸರ್ವಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿತ್ತು. ಕಾಡಿನ ಆಹಾರವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿದ್ದ ಮಾನವನಿಗೆ ಆಹಾರ ಅನಿವಾರ್ಯವಾದಾಗ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದ. ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಲಭ್ಯತೆ, ನಾಲಗೆಯ ರುಚಿಗನುಗುಣವಾಗಿ ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಕೊಲ್ಲುತ್ತಿದ್ದ. ಆದರೆ ಮನುಷ್ಯ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಾವಲಂಬಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಬೇಟೆ ಜೀವನಾವಶ್ಯಕವಾಗಿ ಉಳಿಯಲಿಲ್ಲ. ಸಸ್ಯಾಹಾರವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಬೇಟೆ ಕೆಲವು ಸಮುದಾಯಗಳ ಜನರಿಗಷ್ಟೆ ಸೀಮಿತವಾಯಿತು. ಉಳಿದವರಿಗೆ ಹವ್ಯಾಸ, ವಿನೋದವಾಗಿ ಮುಂದುವರಿಯಿತು.

'ಬೆಟ್ಟಗುಡ್ಡ, ಕಣಿವೆ, ಹಳ್ಳ–ಕೊಳ್ಳಗಳಲ್ಲಿ, ನೀರಿನ ಆಶ್ರಯ ಇರುವ ನೆಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯ ಬೀಡುಬಿಟ್ಟು ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದ ಮೇಲೆ ಬೆಳೆಗಳ ಮೇಲೆ ದಾಳಿ ಮಾಡುವ ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವುದು ಅನಿವಾರ್ಯವಾಯಿತು. ಕೆಲವರು ಸುರಕ್ಷಿತ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ರುಚಿಯಾದ ಮಾಂಸದಾಸೆಯಿಂದ ಬೇಟೆಯನ್ನು ಹವ್ಯಾಸವನ್ನಾಗಿಸಿಕೊಂಡರು. ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಆಹಾರವಿದ್ದರೂ ಬಾಯಿರುಚಿಗೆ ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿ, ಮೀನುಗಳ ಬೇಟೆ ನಿಲ್ಲದೆ ಮುಂದುವರೆಯಿತು. ಮಾಂಸಕ್ಕಾಗಿ ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿ ಮತ್ತು ಮೀನುಗಳನ್ನು ಸಾಕುತ್ತಿದ್ದರೂ ಕೆಲವರಿಗೆ ಮುಖಾಮುಖಿಯಾಗಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಜಯಿಸಿ ಕೊಲ್ಲುವುದು ಸಾಹಸ ಮತ್ತು ವಿನೋದವಾಯಿತು"[೧೧]

"ಬೇಟೆಯನ್ನು ಬದುಕಾಗಿಸಿಕೊಂಡವರಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯ ಸಿದ್ಧತೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಹಕ್ಕಿಪಿಕ್ಕಿಗಳು ಬಿಲ್ಲುಬಾಣವನ್ನು, ಬೇಡುರು ಗುರಾಣಿ, ಈಟಿ ಮೊದಲಾದವುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವುದು ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನಿತ್ಯದ ವೃತ್ತಿಯಾಗಿತ್ತು."[೧೨]

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಿಗೆ ನಿತ್ಯ ಸಸ್ಯಾಹಾರವು ಬೇಸರವೆನಿಸದಾಗ, ಹಾಡಿಯ ಜನ ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುವ ಬಗ್ಗೆ ಹಾಡಿಯ ಮುಖಂಡರಲ್ಲಿ ಚರ್ಚಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ ದೇವರ ಮೊರೆ ಹೋಗಿ ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗಲು ಅನುಮತಿ ಕೇಳುತ್ತಾನೆ. ದೇವರು ಅನುಮತಿ ನೀಡಿದರೆ ಬೇಟೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಎಲ್ಲಾ ರೀತಿಯ ಪೂರ್ವಸಿದ್ಧತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅನುಮತಿ ನೀಡದೆ ಇದ್ದರೆ ಯಾರು ಸಹ ಬೇಟೆಗೆ ಹೊರಡುವಂತಿಲ್ಲ. ಮತ್ತೊಂದು ದಿನ ದೇವರ ಅಪ್ಪಣೆ ಪಡೆದು ಬೇಟೆಗೆ ಹೊರಡುವರು. ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಜಮಾನ ಅಥವಾ ಯಜಮಾನ ಸೂಚಿಸಿದ ವ್ಯಕ್ತಿ ಆ ತಂಡದ ಮುಂದಾಳತ್ವ ವಹಿಸುತ್ತಾನೆ. ೧೦ರಿಂದ ೧೫ ಜನರ ಗುಂಪು, ಇಲ್ಲವೆ ಕನಿಷ್ಠ ಐದು ಜನರು ಆ ತಂಡದಲ್ಲಿರುತ್ತಾರೆ. ಜೇನುಬೇಟೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಇವರು ಒಂದು ವಾರದವರೆಗೆ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಬೇಟೆಗಳಾದರೆ ಅದು ಒಂದು ದಿನಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತವಾಗಿದ್ದು, ಮನೆಯಿಂದಲೇ ಮಧ್ಯಾಹ್ನದ ಉಪಾಹಾರ ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆ. ಏನೂ ಇಲ್ಲದೇ ಇದ್ದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕಾಡಿನ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸನ್ನು ತಿಂದು ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳುವರು. ಆದರೆ ಜೇನುಬೇಟೆಗಾಗಿ ಸುದೀರ್ಘ ಮತ್ತು ಬಹುದೂರ ಹೋಗಬೇಕಾದ ಅನಿವಾರ್ಯತೆ ಇರುವುದರಿಂದ, ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗದೆ ತಮ್ಮ ಮನೆಗಳಿಂದ ಅಕ್ಕಿ, ಉಪ್ಪು, ಖಾರ ಮೊದಲಾದ ಅಡುಗೆ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಿ, ಅಲ್ಲಿಯೇ ಆಹಾರ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿ ಊಟ ಮಾಡುವರು. ಮನೆಯಿಂದ ತಂದಂತಹ ದವಸ-ಧಾನ್ಯಗಳು ಖಾಲಿಯಾದರೆ, ತಾವು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಜೇನಿನಲ್ಲಿಯ ಸ್ವಲ್ಪ ಭಾಗವನ್ನು ಕೇರಳಕ್ಕೆ ಮಾರಿ ಅದರಿಂದ ಬಂದ ಹಣದಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಗೆ ಬೇಕಾದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು.

ಬೇಟೆಯ ಉಡುಪು

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುವಾಗ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ವಿಶೇಷ ಉಡುಪುಗಳನ್ನು ಧರಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಗಂಡಸರು ನಿತ್ಯ ಧರಿಸುವ ಲುಂಗಿ ಮತ್ತು ಮೇಲಂಗಿಯನ್ನು ಬೇಟೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಧರಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಇವರು ಕೆಂಪು ಮತ್ತು ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದ ಬಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದೆಲ್ಲಾ ಬಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಧರಿಸಿ ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮೇಲಿನ ಎರಡು ಬಣ್ಣಗಳು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬಹು ಬೇಗನೆ ಆಕರ್ಷಿಸುತ್ತವೆ. ಹಾಗೂ ಆ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಕಂಡಕೂಡಲೆ ಅವು ನಮ್ಮ ಮೇಲೆ ಎರಗುತ್ತವೆ ಎಂಬ ಕಾರಣದಿಂದ ಈ ಬಣ್ಣದ ಬಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಧರಿಸುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಜೇನುಕುರುಬರ ಮಾಹಿತಿದಾರರ ಪ್ರಕಾರ ಇವರು ಪುರಾತನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸೋಗೆ ಮರದ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ಹಾಗೂ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಚರ್ಮವನ್ನು ಉಡುಪಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಾಡೆಮ್ಮೆಯ ಚರ್ಮವನ್ನು ಹಾಸಿಗೆಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಸಾಧನಗಳು

"ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಬಲೆ-ಆಯುಧಗಳಿಗೆ ಪ್ರಮುಖ ಸ್ಥಾನ. ಪ್ರಾಣಿ ಮತ್ತು ಮೀನುಬೇಟೆಗಳಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಪರಿಕರಗಳು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿವೆ. ಕೆಲವು ಪರಿಕರಗಳು ಎರಡು ಬೇಟೆಗಳಿಗೂ ಉಪಯುಕ್ತ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಬಲೆ ಕಾಲಾನುಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಬಲೆ, ಬೇಟೆಯ ಪರಿಕರಗಳೂ ಬದಲಾಗಿವೆ. ಈಗ ಪ್ರಾಚೀನಕಾಲದ ಪರಿಕರಗಳು, ಆಯುಧಗಳು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಅವು ವಿಕಾಸ ಹೊಂದಿ ನವೀನ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವುದು ಕಂಡು ಬರುತ್ತವೆ.

ಪ್ರಾಚೀನ ಜನರ ಜೀವನ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿದರೆ ಬೇಟೆಯ ಸಾಧನಗಳ ಪ್ರಗತಿ, ಪರಿಷ್ಕಾರಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. "ಆರಂಭದ ಹಂತದಲ್ಲಿ ನಿಸರ್ಗದಲ್ಲಿ ಸಹಜವಾಗಿ ದೊರೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಕಲ್ಲು, ಮೂಳೆ, ಮರದ ತುಂಡುಗಳೇ ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಪರಿಕರಗಳಾಗಿದ್ದವು. ಈ ಪರಿಕರಗಳೇ ಮುಂದಿನ ಸುಸಜ್ಜಿತ ಆಯುಧಗಳ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಪ್ರೇರಕವಾಗಿದ್ದಿರಬಹುದೆಂದು ತಿಳಿಯಬಹುದು".[೧೩]

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಬೇಟೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಸಮುದಾಯಗಳು ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಗಳೆಂದರೆ ಕಡಕತ್ತಿ, ಕಾರೇಮರದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಕಾರೇದಸಿ, ಕವಣೆ, ಬಿಲ್ಲು-ಬಾಣ, ಬಿಡಿ, ಕತ್ತರಿ, ಕೊಟ್ಟಮಕರಿ, ಕೊಡಲೆ, ಉರಣೆ, ಕಾಲಕಣೆ, ಗುಳ್ಳಬಲೆ, ಪಾಜಿ, ಬಿತಿ, ಮಕರಿ, ಕೋವಿ, ಅಂಬು ಬಿಲ್ಲು ಮೊದಲಾದ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಜೇನುಕುರುಬರು ಅರಳಿ ಮರ, ಆಲದ ಮರ, ಹಲಸಿನ ಮರ, ಶ್ವಾಲೆ ಮರದ ಹಾಲುಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಅಂಟನ್ನು ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಮರದ ಅಂಟಿಗೆ ಸೀಮೆ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಾರಣ ಅಂಟು ಗಟ್ಟಿಯಾಗದಂತೆ ನೀರಿನಂತೆ ತಿಳಿಯಾಗಿರಲು ಹಾಗೂ ಪಕ್ಷಿಗಳ ರೆಕ್ಕೆಗಳಿಗೆ ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ಈ ಸಮುದಾಯಗಳು ಬಿದಿರಿನಿಂದ ಬಿಲ್ಲು ಮತ್ತು ಬಾಣವನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಬಾಣ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಕಿರುಬಿದಿರು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಬಿಲ್ಲಿಗೆ ಬೇಕಾದ ದಾರವನ್ನು ಬೆಂಡೆ, ಸಾಗೆ ಹಾಗೂ ಕೈರೆ ಕಡ್ಡಿಯ ನಾರನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಹೊಸೆದು ದಾರವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ನಂತರ ಅದನ್ನು ಬಿಲ್ಲಿಗೆ ತೊಡಿಸಿ ಎಳೆದು ಕಟ್ಟುತ್ತಿದ್ದರು. ಬಾಣಕ್ಕೆ ಚೂಪಾದ ತುದಿಯನ್ನು ಕಬ್ಬಿಣದ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ಆಚಾರಿಗಳಿಂದ ಮಾಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಿರು ಬಿದಿರನ್ನು ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ ಹರಿತವಾದ ಮತ್ತು ಮೊನಚಾದ ಕಬ್ಬಿಣದ ಆಯುಧವನ್ನು ಬಿದಿರಿಗೆ ಸೇರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರ ಬಳಿ ಎರಡು ಬಾಣಗಳು ಇರುತ್ತಿದ್ದವು.

ಬೇಟೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಾಣಗಳ ತುದಿಗೆ ಕಾಡಿನ ವಿವಿಧ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ವಿಷವನ್ನು ಹಚ್ಚಿ, ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮೇಲೆ ಬಾಣವನ್ನು ಪ್ರಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಬಾಣ ತಗುಲಿದ ಪ್ರಾಣಿ

ಕ್ಷಣಾರ್ಧದಲ್ಲಿಯೆ ಸಾವನ್ನಪ್ಪುತ್ತಿತ್ತು. ವಿಷ ತಗುಲಿದ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಅಪಾಯವಿಲ್ಲ ಎಂಬ ಅಂಶವನ್ನು ಅವರು ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಅನುಭವದಿಂದ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದರು.

ಬೇಟೆಗೆ ಬಳಸುವ ಆಯುಧಗಳಿಗೆ ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುವ ಮುನ್ನ ಮತ್ತು ಬೇಟೆಕಾರ್ಯ ಮುಗಿದ ಮೇಲೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಅಂಬಾಲದಲ್ಲಿಟ್ಟು ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಕೆಲವರು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತೆ ಕೆಲವರು ಅಂಬಾಲದಲ್ಲಿಯೇ ಇಡುತ್ತಾರೆ.

ಬೇಟೆನಾಯಿ

ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಗಾರರಿಗೆ ನೆರವಾಗುವ ತರಬೇತಿ ಪಡೆದ ಪ್ರಾಣಿಯೇ ಬೇಟೆನಾಯಿ. ಇವುಗಳನ್ನು ಮರಿಯಾಗಿದ್ದಾಗಲೇ ಕೋಳಿ, ಹಂದಿ, ಮತ್ತು ದನಕರುಗಳನ್ನು ತೋರಿಸಿ ಅವುಗಳಿಗೆ ಬೊಗಳಿ ಓಡಿಸುವಂತೆ ತರಬೇತಿ ನೀಡುವ ಮೂಲಕ ನಾಯಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಗೆ ತಯಾರಿಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ತರಬೇತಿ ಪಡೆದ ನಾಯಿಗಳು ಮನುಷ್ಯನ ಸಹಾಯವಿಲ್ಲದೆ ಕೆಲವೊಂದು ಬಲಿಷ್ಠಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಈ ಬೇಟೆನಾಯಿಗಳಿಗಿತ್ತು ಎಂದು ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಪಳಗಿಸಿದಂತಹ ನಾಯಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಬಿಲಗಳಲ್ಲಿ, ಪೊಟರೆಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಪೊದೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಗಿರುವ ಕಾಡಿನ ಸಾಧುಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದು ಯಜಮಾನನಿಗೆ ಒಪ್ಪಿಸುವ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಣಿಗಳ ವಾಸನೆಯ ಮೂಲಕ ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳ ಜಾಡನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಮೂಲಕ ಬೇಟೆನಾಯಿಗಳು ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತವೆ.

ಬೇಟೆಯಾದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆನಾಯಿಗಳಿಗೂ ಒಂದು ಮಾಂಸದ ಪಾಲನ್ನು ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆ ಮಾಂಸವನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ನಾಯಿಗಳಿಗೆ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ನಾಯಿಗಳಿಗೆ ಹಸಿಮಾಂಸದ ರುಚಿ ಗೊತ್ತಾದರೆ ಬೇಟೆಯನ್ನು ನಾಯಿಗಳೇ ತಿಂದುಬಿಡುತ್ತವೆ ಎಂಬ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿ ಇವುಗಳಿಗೆ ಬೇಯಿಸಿದ ಮಾಂಸವನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾರೆ ಹಾಗೂ ಬಲಿಯಾದ ಪ್ರಾಣಿಯ ರಕ್ತವನ್ನು ಈ ಬೇಟೆನಾಯಿಗಳಿಗೆ ನೆಕ್ಕಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೇಟೆ ನಾಯಿಯು ಮೊಲ, ಉಡ, ಕಾಡು ಹಂದಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತದೆ.

ಬೇಟೆಗೆ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದ್ದ ಬೇಟೆನಾಯಿಯನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಇಂದಿಗೂ ಗೌರವದಿಂದ ಕಾಣುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಕೊಡಗಿನ ತಿತಿಮತಿಯ ದೇವರ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವ ಕುಂಡೆ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯ ಪರಿಕರಗಳು, ಬೇಟೆದೇವರು ಅಯ್ಯಪ್ಪ ಹಾಗೂ ಬೇಟೆನಾಯಿಗಳಿಗೆ ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಗೆ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದ ನಾಯಿಯು ಇಂದು ಮನುಷ್ಯರ ರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ ಬೆಂಗಾವಲಾಗಿ ನಿಂತಿವೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಬೇಟೆಯ ದೇವರು

ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಯಾವುದೇ ಕೆಲಸವನ್ನು ಆರಂಭಿಸುವ ಮೊದಲು ತಮ್ಮ ಹಾಡಿಯ ಜಮ್ಮಾದ ದೇವರು ಮತ್ತು ಅವರ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳಿಗೆ ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸುವ ಪರಿಪಾಠ ಪುರಾತನ

ಕಾಲದಿಂದಲೂ ನಡೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿದೆ. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲೂ ಸಹ ಈ ಪದ್ಧತಿ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿದೆ. ಇವರು ಬೇಟೆಗೆ ಹೊರಟ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನನ ಮೂಲಕ ದೇವರಿಗೆ ಹಾಗೂ ಹಿರಿಯ ಆತ್ಮಗಳಿಗೆ ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸಿ ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗಲು ಅನುಮತಿ ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅನುಮತಿ ನೀಡದಿದ್ದರೆ ಯಾರೂ ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುವಂತಿಲ್ಲ. ಅನುಮತಿ ಸಿಕ್ಕರೆ ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೇಟೆ ದೊರಕಲಿ, ಯಾವುದೇ ಅಡ್ಡಿ ಆತಂಕಗಳ ಎದುರಾಗದಿರಲೆಂದು ತಮ್ಮ ದೇವರು ಹಾಗೂ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳನ್ನು ಪ್ರಾರ್ಥಿಸಿ ಕಾಡಿಗೆ ಹೊರಡುವರು.

ಕಾಡಿನ ದೇವತೆಗಳಾದ ನೂರಾಳ ಒಡೆಯ, ಮಾಸ್ತಮ್ಮ, ಬಿಸಲವಾಡಿ ಮಾರಮ್ಮ, ಅಣಪೆ ತೋಡು ಒಡೆಯ, ದೊಡ್ಡ ಹಾಡಿ ಒಡೆಯ, ಬೀಟೆ ಮರದ ಒಡೆಯ, ಮುಂತಾದ ದೈವಗಳು ಈ ಸರಹದ್ದಿನಲ್ಲಿದ್ದು ಆ ಎಲ್ಲ ದೇವತೆಗಳಿಗೆ ಪೂಜಿಸಿ ಬೇಟೆಗೆ ತೆರಳುವರು.

ಕೊಡಗಿನ ತಿತಿಮತಿ ದೇವರ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಭದ್ರಕಾಳಿ ಹಾಗೂ ಬೇಟೆ ಅಯ್ಯಪ್ಪನ ಸ್ಥಳವಿದ್ದು, ಅಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ನಾಯಿ, ಕುದುರೆಗಳು ಹಾಗೂ ಆಯುಧಗಳನ್ನು ಇಂದೂ ಸಹ ಪೂಜೆ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಈ ಮೂರ್ತಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆ ದೇವರು, ಅಯ್ಯಪ್ಪನೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಬುಧವಾರ ಪವಿತ್ರವಾದ ದಿನವೆಂದು ತಿಳಿದು ಅವತ್ತಿನ ದಿನದಂದು ಯಾರು ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ.

೩.೭. ಬೇಟೆಯಾಡಿದ ಮಾಂಸದ ಹಂಚಿಕೆ

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಬೇಟೆಯಾಡಿದ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಹಸಿಗೆ ಮಾಡಿ ಪಾಲು ಮಾಡು ಪದ್ಧತಿ ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿದೆ. ಬೇಟೆಯಾಡಿದ ಪ್ರಾಣಿಯ ಮಾಂಸವನ್ನು ಹಾಡಿಯ ಎಲ್ಲಾ ಮನೆಗಳಿಗೂ ಪಾಲು ಕೊಡಬೇಕು. ಯಾರನ್ನು ಬಿಡುವಂತಿಲ್ಲ. ಒಂದೊಂದು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸದಸ್ಯರುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದರೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚು ಮಾಂಸವನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಗಂಡಸರಿಲ್ಲದ ಹಾಗೂ ವಯಸ್ಸಾಗಿ ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗದಂತ ಮನೆಗಳಿಗೂ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲು ಕೊಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿ ೫೦ ಮನೆಗಳಿದ್ದರೆ ಐವತ್ತು ಮುತ್ತುಗದ ಅಥವಾ ತೇಗದ ಎಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು ಬೊಗಸೆ ಅಥವಾ ಒಂದು ಹಿಡಿಯಷ್ಟು ಮಾಂಸವನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಕೊಂದಂತಹ ವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಂಸವನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ದೇವರಿಗೂ ಇಲ್ಲಿ ಎಡೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಪ್ರಾಣಿಯ ದೇಹದ ಒಳಭಾಗದಲ್ಲಿರುವ 'ಈರಿ ಮತ್ತು ಗುಂಡಕಾಯಿ'ಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಅದನ್ನು ದೇವರಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅರ್ಧತಾಸು ಬಿಟ್ಟು ಎಡೆಗೆ ಇಟ್ಟಂತಹ ಮಾಂಸವನ್ನು ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಪ್ರಸಾದದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಹಂಚಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನನಿಗೂ ಈ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿನ ಪ್ರಾಣಿಯ ಕೆಲ ಭಾಗಗಳನ್ನು ಮೀಸಲಾಗಿ ಇಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ.

ಬೇಟೆಯಾಡಿದ ಮಾಂಸದ ರಕ್ಷಣೆ

ಆದಿ ಮಾನವನಿಗೆ ಬೇಟೆಯು ಆಹಾರದ ಮಾಧ್ಯಮವಾಗಿದ್ದುದರಿಂದ ಕೆಲವೊಂದು ಕಾಲ, ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಮಿಕಗಳು ಸುಲಭವಾಗಿ ಸಿಗದಿದ್ದುದರಿಂದ ಅವನು ಬೇಟೆ ಮಾಂಸವನ್ನು

ಕಾಪಾಡುವುದು ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿತ್ತು.[೧೪] ಕೆಲವು ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಟೆಯಾಡಿದ್ದರೆ ಆ ಮಾಂಸ ಹಾಳಾಗದಿರಲೆಂದು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಆ ಪ್ರಾಣಿಯ ಮಾಂಸವನ್ನು ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿದ ಅಥವಾ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಒಣಗಿಸಿ, ತಮಗೆ ಬೇಕಾದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪುನಃ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಜ್ಞಾನ ಬಹಳ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿದ್ದದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ. ಈ ಮಾಂಸವನ್ನೇ ಮುರುಗೆ ಎನ್ನುವರು. ಒಣಗಿಸಿಟ್ಟ ಮಾಂಸವನ್ನು ಒಂದು ವರ್ಷದವರೆಗೂ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿ ಇಡಬಹುದು. ಹುಳುಗಳು ಹಿಡಿಯದಿರಲೆಂದು ಈ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪು ಬೆರಸಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ರೀತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಮಾಂಸವನ್ನು ಚಳಿಗಾಲ, ಮಳೆಗಾಲ ಅಥವಾ ಅವಶ್ಯವೆನಿಸಿದಾಗ ಬಳಸುವ ಜ್ಞಾನ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

೩.೮. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಬೇಟೆ ಪದ್ಧತಿ

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಪಶ್ಚಿಮಘಟ್ಟಗಳ ದಟ್ಟವಾದ ಕಾಡಂಚಿನಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಕಾಡಿನ ಗರ್ಭದಲ್ಲಿ ವಾಸಮಾಡುವ ನಿಸರ್ಗ ಜೀವಿಗಳು ಮತ್ತು ಸರ್ವಚೇತನವಾದಿಗಳು ಐದಾರು ದಶಕಗಳ ಹಿಂದೆ ದಟ್ಟವಾದ ಕಾಡುಗಳಿದ್ದವು. ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಅರಣ್ಯ ಸಂಪತ್ತು ಅಪಾರವಾಗಿತ್ತು. ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳು, ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳು, ಸಾವಿರಾರು ತುಡುವೆ ಮತ್ತು ಹೆಜ್ಜೇನುಗಳು, ನೂರಾರು ಜಾತಿಯ ಪುಷ್ಪಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಅರಣ್ಯ ಸಂಪತ್ತು ಕಾಡನ್ನು ಸಮೃದ್ಧಮಯವಾಗಿಸಿತ್ತು. ಆಕಾಶದೆತ್ತರ ಬೆಳೆದ ಹಲಸು, ಮತ್ತಿ, ಮುತ್ತುಗದ ಮರ, ಹೊನ್ನೆ, ಬೇಟೆ, ನೇರಳೆ, ಧೂಪದ ಮರ, ಗಂಧದ ಮರ, ಬೂರಲದ ಮರ ಮುಂತಾದ ಕಾಡುಜಾತಿಯ ಮರಗಳು ಮತ್ತು ಹುಲಿ, ಚಿರತೆ, ಕಾಡುಕೋಣ, ಕಾಡುಹಂದಿ, ಮುಳ್ಳುಹಂದಿ, ಜಿಂಕೆ, ಕಡವೆ, ಮೊಲ ಮುಂತಾದ ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳು, ಅಪರೂಪದ ಪಕ್ಷಿಗಳು, ಹಳ್ಳ ಕೊಳ್ಳ, ನದಿ, ಕೆರೆಯಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಅಪರೂಪದ ಮೀನಿನ ಸಂತತಿಗಳು, ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳು, ಗಿಡಮೂಲಿಕೆ ಔಷಧಿಗಳು ಇತ್ಯಾದಿ ಹೀಗೆ ಕಾಡಿನ ಬಗೆಗಿನ ಸಮಸ್ತ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಅನೇಕರು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ. ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಈ ಎರಡು ಸಮುದಾಯಗಳಿಗೆ ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿ, ಮೀನು ಮೊದಲಾದ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಶಿಕಾರಿ ಮಾಡುವುದೆಂದರೆ ತುಂಬಾ ಖುಷಿ. ಇವುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಅನೇಕ ವೈವಿಧ್ಯಮಯವಾದ ಸಾಧನ-ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಬೇಟೆಯ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ಹಾಗೂ ಪಳಗಿಸುವ ಜ್ಞಾನ ಇವರಲ್ಲಿದ್ದುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಬೇಟೆಗೆ ಯಾವುದೇ ಸಮಯವನ್ನು ನಿಗದಿಪಡಿಸದೆ ಮಾಂಸ ತಿನ್ನಬೇಕು ಎನಿಸಿದಾಗ, ಯಜಮಾನರನ್ನು ಒಪ್ಪಿಗೆಗಾಗಿ ಕೇಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ತೊಂದರೆಯಾದ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಇವರು ಬೇಟೆಗೆ ಸಿದ್ಧತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಬೇಟೆಗಾಗಿ ೫ ಜನರು ಅಥವಾ ಅದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಜನರು ಗುಂಪಾಗಿ ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಸ್ತ್ರೀಯರು ಮತ್ತು

ಮಕ್ಕಳು ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಸ್ಥಳವನ್ನು ತಲುಪಿದಾಗ ಆ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಇರುವಿಕೆಯನ್ನು ತಮ್ಮದೆಯಾದ ವಿಶೇಷವಾದ ಜ್ಞಾನದ ಮೂಲಕ ತಿಳಿಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಪ್ರಾಣಿಗಳ ವಾಸನೆ, ಹಿಕ್ಕಿ ಹಾಕಿರುವ ಸ್ಥಳಗಳು, ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳ ಕೂಗು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಹೆಜ್ಜೆ ಗುರುತುಗಳ ಮೂಲಕ ಇಂತಹ ಪ್ರಾಣಿ ಇಂತಹ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿರಬಹುದೆಂದು ಊಹಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ವಿಸರ್ಜಿಸಿದ ಮಲದ ತುಣುಕುಗಳು, ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಅವುಗಳ ಹೆಜ್ಜೆ ಗುರುತುಗಳನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸುವ ಮೂಲಕ ಅವು ಎಷ್ಟು ಸಮೀಪ ಅಥವಾ ದೂರದಲ್ಲಿವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಗ್ರಹಿಸಿ, ಸಂಜ್ಞೆ–ಸದ್ದುಗಳ ಮುಖಾಂತರ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಇರುವ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಸುತ್ತುವರಿಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದೇ ರೀತಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಅಪರೂಪದ ಪಕ್ಷಿಗಳ ಚಲನವಲನಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಅವುಗಳಿಗೆ ಇಷ್ಟವಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ಹಾಕುವ ಮೂಲಕ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಳ್ಳಿಮರ ಹಾಗೂ ಇತರೆ ಗಿಡಗಳ ಮರದ ಹಾಲನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ, ಆ ಹಾಲಿಗೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿ ಅಂಟು ತಯಾರಿಸಿ ಆ ಅಂಟನ್ನು ಹಣ್ಣುಗಳಿರುವ ಗಿಡ–ಮರಗಳಿಗೆ ಹಚ್ಚುತ್ತಾರೆ. ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುವ ಆಸೆಯಿಂದ ಬರುವ ಪಕ್ಷಿಗಳು ಆಕಸ್ಮಿಕವಾಗಿ ಆ ಅಂಟಿನ ಮೇಲೆ ಕುಳಿತು ಬಿಟ್ಟರೆ, ಮೇಲಕ್ಕೆ ಹಾರಲಾಗದೇ ರೆಕ್ಕೆಗಳನ್ನು ಬಡಿಯುತ್ತಾ ಅಲ್ಲಿಯೇ ಇರುತ್ತವೆ. ಆಗ ಬೇಟೆಗಾರರು ಬಿದಿರಿನ ಕಡ್ಡಿಯಿಂದ ಹಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಹೊಡೆದು ಕೆಳಕ್ಕೆ ಬೀಳಿಸಿ ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಅವು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುವ ಸ್ಥಳಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಅವುಗಳಿಗೆ ಇಷ್ಟವಾದ ಆಹಾರ; ಧ್ಯಾನ; ಹಣ್ಣು, ಕ್ರಿಮಿ ಕೀಟಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ಅವು ತಿನ್ನಲು ಬಂದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಲೆಯೊಳಗೆ ಬೀಳುತ್ತವೆ. ಕೆಲವರು ಮರೆಯಲ್ಲಿ ನಿಂತು ಪಕ್ಷಿಗಳ ಧ್ವನಿಯನ್ನು ಅನುಕರಣೆ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಕೂಗಿ ಕರೆಯುವರು. ತಮ್ಮ ಬಳಗವೇ ಅಲ್ಲಿದೆಯೆಂದುಕೊಂಡು ಪಕ್ಷಿಗಳು ಅಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದು ಬಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆಹಾರ ತಿನ್ನಲು ಅರಿಸಿಬಂದ ಪಕ್ಷಿಗಳು ಮೋಸದ ಬಲೆಗೆ ಸಿಲುಕಿ ಬೇಟೆಗಾರರಿಗೆ ಆಹಾರವಾಗಿಬಿಡುತ್ತವೆ. ಈ ಸಮುದಾಯಗಳ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಮಕ್ಕಳು ಸಹ ಬಿದಿರಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಬಿಲ್ಲನ್ನು ಬಳಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ಬಿಲ್ಲಿಗೆ ಬಾಣವನ್ನು ಬಳಸದೆ ಅದಕ್ಕೆ ಬದಲಾಗಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಅಥವಾ ಗೋಲಿಯಾಕಾರದ ಮಣ್ಣುಂಡೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಮಾವಿನಕಾಯಿ ಮೊದಲಾದ ಹಣ್ಣು–ಹಂಪಲುಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ, ಹಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಹೊಡೆದು ಕೆಳಗೆ ಬೀಳಿಸುವ ಚಾಣಾಕ್ಷತನ ಇವರಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಮಣ್ಣಿನ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಹುತ್ತದ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಮುದಾಯಗಳು ಬೇಟೆಯಾಡಿದ ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಕೇವಲ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸದೆ ರೋಗ ನಿವಾರಣೆಗಾಗಿ ಪ್ರಾಣಿಜನ್ಯ ಔಷಧಿಯನ್ನಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಜೇನು ಬೇಟೆಯಾಡುವುದರ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ ಜೇನುಕುರುಬ ಸಮುದಾಯದ ಮಹಿಳೆಯರನ್ನು ಮತ್ತು ಪುರುಷರನ್ನು ಸಂದರ್ಶಿಸಿದಾಗ ಅವರೆಲ್ಲರಲ್ಲಿಯೂ ಜೇನು ಬೇಟೆಯಾಡುವುದರ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಇರುವುದು ಕಂಡುಬಂದಿತು. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯದ ಶೇ ೧೦೦ಕ್ಕೆ ೬೮ ಜನರು ಈ ಜೇನು ಬಿಡಿಸುವ ಹಾಗೂ ಅದರ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಹೊಂದಿದವರು ಕಂಡುಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯದ ಜನರು ಶೇ ೮೪ರಷ್ಟು ಜನರು ಜೇನು ಬೇಟೆ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಹೊಂದಿದ್ದು, ಅವರು ಜೇನಿನ ವಿಧಗಳ ಬಗ್ಗೆ, ಜೇನಿನ

ಹುಳಗಳ ಗಾತ್ರ, ಅವುಗಳ ಚಲನವಲನ, ಜೇನುಹುಳ ಕಚ್ಚಿದರೆ ಅದರ ಔಷದೋಪಾಯಗಳು, ಜೇನುಹುಳ ಎಲ್ಲಿ ಗೂಡು ಕಟ್ಟಿವೆ ಎಂಬುದರ ತಿಳುವಳಿಕೆ, ಜೇನುಬಿಡಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳ ಬಗೆಗಿನ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ.

೩.೯. ಬೇಟೆಯ ವಿಧಾನಗಳು

"ಮಾನವ ಬೇಟೆಯಾಡುವುದನ್ನು ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ಕಲಿತ. ಹಾಗೆಯೆ ಬೇಟೆಯ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ರೂಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿಯೂ ಅವುಗಳನ್ನು ಅನುಕರಿಸಿದಂತೆ ತೋರುತ್ತದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ: ಜೇಡದಿಂದ ಬಲೆ ಹಾಕುವುದನ್ನು, ಹಲ್ಲಿಯಿಂದ ಹೊಂಚು ಹಾಕುವುದನ್ನು, ಹುಲಿ ಮತ್ತು ಚಿರತೆಗಳಿಂದ ಮೊರಸು ಬೇಟೆಯನ್ನು, ಗಿಡಗ ಮಿಂಚುಳ್ಳಿಗಳಿಂದ ಗಾಳ ಹಾಕುವುದನ್ನು ಕಲಿತನೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ."[೧೫] ಬೇಟೆಯ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪ್ರಾಣಿಯು ತನ್ನದೆಯಾದ ಭಿನ್ನ-ಭಿನ್ನ ತಂತ್ರಗಾರಿಕೆ ಮೂಲಕ ತನ್ನ ಬೇಟೆಯನ್ನು ಹೊಂಚು ಹಾಕಿ ಹಿಡಿಯುತ್ತವೆ. ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಏಕರೂಪದ ತಂತ್ರಗಾರಿಕೆ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರಿಂದ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ವಿಧಾನಗಳಿವೆ. ಅವುಗಳೆಂದರೆ ಮೊರಸುಬೇಟೆ, ಲೈಟುಬೇಟೆ, ಇಳಸಲುಬೇಟೆ, ಸಿಡಿಮದ್ದುಬೇಟೆ, ಹೊಂಚುಬೇಟೆ, ಮೇಣಬೇಟೆ, ಉರುಳುಬೇಟೆ, ಹೊಡಬೇಟೆ, ನೆಲಬೇಟೆ, ಸಾರಿಕೆಬೇಟೆ, ಕರೆದುಹೊಡೆಯುವಬೇಟೆ, ಬಲೆ ಹಾಕುವುದು, ಕೋವಿ ಕಟ್ಟುವುದು, ಕತ್ತರಿ ಒಡ್ಡುವುದು, ಬೋನು ಒಡ್ಡುವುದು, ಪೊಟರೆ ಒಡೆಯುವುದು, ಬೆಂಕಿ ಹಾಕುವುದು, ಸಾರಾಕಿ ಬೇಟೆ, ಕರ್ಪು ತೋಡುವುದು, ಶಿಸ್ತುಬೇಟೆ ಕೊಳಿಬೇಟೆ, ಗಾಳ ಹಾಕುವುದು, ಕಾಯಿ ಅಥವಾ ಮದ್ದು ಹಾಕುವುದು, ಒಡ್ಡು ಕಟ್ಟುವುದು, ಬಿದಿರು ಕತ್ತರಿಬೇಟೆ, ಕಪ್ಪೆಗಾಳ ಮೊದಲಾದ ವಿಧಾನಗಳು ಎಲ್ಲಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ.

ಕತ್ತರಿ

ಈ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಎರಡು ವಿಧಗಳು ಅವುಗಳೆಂದರೆ ೧. ದೊಡ್ಡ ಕತ್ತರಿ ೨. ಚಿಕ್ಕ ಕತ್ತರಿ. ದೊಡ್ಡ ಕತ್ತರಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಡುಕುರಿ, ದಪ್ಪ ಅಳಿಲು, ಮೊಲ ಮೊದಲಾದ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಚಿಕ್ಕ ಕತ್ತರಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಡುಕೋಳಿ, ಕೀರ, ಅಳಿಲು, ಇಲಿ ಹಾಗೂ ಕೆಲ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿ ವಿಧಾನದ ಮೂಲಕ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಓಡಾಡುವ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಕತ್ತರಿ ಒಡ್ಡಿ ಹಸಿರೆಲೆಗಳಿಂದ ಮರೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕತ್ತರಿ ಒಳಗೆ ಒಂದಿಷ್ಟು ಆಹಾರದ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಅಥವಾ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಆಹಾರವನ್ನು ತಿನ್ನುವ ಆಸೆಯಿಂದ ಬಂದ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಕತ್ತರಿಯೊಳಗೆ ಸಿಕ್ಕಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದವು.

ಬಿಡಿ

ಇದನ್ನು ದಾರದಲ್ಲಿ ಉರುಳು ಹಾಕಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಬಲೆಗೂ ಸಹ ಕತ್ತರಿ ಬಲೆಯಂತೆ ಇರುವ ಹಾಗೆ ಲಾಕಿಂಗ್ ಸಿಸ್ಟಮ್‌ನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬಿಡಿಯನ್ನು ತುಳಿದಂತಹ ಪ್ರಾಣಿಗಳು

ತಕ್ಷಣವೇ ಬಂಧಿಯಾಗುತ್ತಿದ್ದವು. ಈ ರೀತಿಯ ಬಲೆಯಲ್ಲಿ ಪಕ್ಷಿ ಹಾಗೂ ಕೋಳಿಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಹಿಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದರಲ್ಲಿಯೂ ಸಹ ಎರಡು ವಿಧಗಳಿವೆ. ಬಿಡಿಬಲೆಯನ್ನು ಕೇವಲ ಒಂದು ದಾರ ಮತ್ತು ಕಡ್ಡಿಯನ್ನು ಬಳಸಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೇಗೆಂದರೆ ದಾರದಲ್ಲಿ ಉರುಳುಕೊಟ್ಟು ಹಸಿ ಕಡ್ಡಿಯನ್ನು ಬೇರೊಂದು ಕಡ್ಡಿಯಿಂದ ಎಳೆದು ಬಾಗಿಸಿ ಬಿಡಿಬಲೆಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದನ್ನು ತುಳಿದ ತಕ್ಷಣ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಸಿಕ್ಕಿ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದವು. ಈ ರೀತಿಯ ಬಲೆಗೆ ಪ್ರಾಣಿಯ ಉರುಳು ಸಿಲುಕಿಕೊಂಡಾಗ ಜೀವ ಹೋಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಅವುಗಳನ್ನು ಜೀವಂತವಾಗಿಯೇ ಹಿಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಬಿಡಿಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತೊಂದು ವಿಧಾನವಿದೆ. ಒಂದಿಷ್ಟು ಆಳದ ಗುಂಡಿ ತೆಗೆದು ಮೇಲ್ಭಾಗಕ್ಕೆ ಉರುಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದರೊಳಗೆ ಒಂದಿಷ್ಟು ಆಹಾರವನ್ನು ಹಾಕಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆಹಾರವನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಬಂದ ಪಕ್ಷಿಗಳು ಕತ್ತನ್ನು ಒಳಹಾಕಿದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅವು ಬಲೆಗೆ ಸಿಕ್ಕಿಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದವು. ಇದರಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿಕೊಂಡ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಪ್ರಾಣವೇ ಹೋಗುತ್ತದೆ.

ಲೈಟುಬೇಟೆ

ಈ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬರೆ ಬೇಟೆಯಾಡಬಹುದು ಅಥವಾ ಇಬ್ಬರು ಜೊತೆಯಾಗಿ ಬೇಟೆಯಾಡುವುದಿದ್ದರೆ ಒಬ್ಬರು ಎದುರಿಗೆ ಬರುವ ಪ್ರಾಣಿಗೆ ಬೆಳಕು ಬಿಡುತ್ತಾನೆ. ಆಗ ಪ್ರಾಣಿಯು ಬೆಳಕಿನಿಂದ ಗೊಂದಲಕ್ಕೆ ಸಿಲುಕಿ ಅಲ್ಲಿಯೆ ನಿಂತುಬಿಡುತ್ತದೆ. ಆಗ ಮತ್ತೊಬ್ಬ ಕೋವಿಯಿಂದ ಅಥವಾ ದೊಣ್ಣೆಯಿಂದ ಹೊಡೆಯುತ್ತಾನೆ. ಈ ರೀತಿಯ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಅಪಾಯ ಹೆಚ್ಚು. ಮುಂದೆ ಬರುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಇಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸ್ಥಳೀಯರ ಸಾಕುಪ್ರಾಣಿಗಳು ಈ ಬೇಟೆಗೆ ಬಲಿಯಾಗಬಹುದು.

ಮೊರಸುಬೇಟೆ

ಬೇಟೆಗಾರರು ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಕಾಣಿಸದಂತೆ ಮರೆಯಲ್ಲಿದ್ದುಕೊಂಡು ಶಿಕಾರಿ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಮೊರಸುಬೇಟೆ ಎನ್ನುವರು. ಈ ರೀತಿಯ ಬೇಟೆಯನ್ನು ಬೇಸಿಗೆ ಮತ್ತು ಚಳಿಗಾಲದ ಸಂಜೆ, ರಾತ್ರಿ ಮತ್ತು ಮುಂಜಾನೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳು ನೀರು ಕುಡಿಯಲು, ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಗಿಡಗಳ ಹತ್ತಿರ ಬರುತ್ತವೆ ಎಂದು ತಿಳಿದಿರುವ ಬೇಟೆಗಾರರು ಹಣ್ಣಿನ ಗಿಡದ ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ, ಹೊಲಗದ್ದೆಗಳಿಗೆ ಬರುವಂತಹ ಸ್ಥಳಗಳ ಸಮೀಪದಲ್ಲಿ ಈ ಮೊರಸು ನಿರ್ಮಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ಬರುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಬೇಟೆಗಾರರಿಗೆ ಕಾಣಿಸುವಂತಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಆ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಗುಂಡಿಟ್ಟು ಕೊಲ್ಲುವುದಕ್ಕೂ ಅನುಕೂಲವಾಗುವಂತಿರಬೇಕು. ಅಂತಹ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ನೆಲವನ್ನು ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟು ಮಾಡಿ ಹಸಿರಾದ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹೊದಿಸಿ, ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಬರುವಿಕೆಗಾಗಿ ಕಾದು ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬೇಟೆ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು ನಾಲ್ಕು ಜನರು ಇರುತ್ತಾರೆ. ಇವರಲ್ಲಿ ಇಬ್ಬರು ನಿದ್ರಿಸುವಾಗ ಇನ್ನಿಬ್ಬರು ಎಚ್ಚರವಾಗಿದ್ದು, ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬರುವಿಕೆಯನ್ನು ನಿರೀಕ್ಷಿಸುತ್ತಿರುತ್ತಾರೆ. ಇವರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬ ತನ್ನ ಹಣೆಗೆ ಹೆಡ್‌ಲೈಟ್‌ನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡಿರುತ್ತಾನೆ. ಅವನು ಪ್ರಾಣಿ ಬಂದ ಕೂಡಲೆ ಅದರ ಮೇಲೆ ಬೆಳಕು

ಹಾಯಿಸಿದರೆ ಮತ್ತೊಬ್ಬ ಕೋವಿಯಿಂದ ಗುಂಡು ಹಾರಿಸುತ್ತಾನೆ. ಕೋವಿ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಮರದ ದೊಣ್ಣೆಯಿಂದ ಅಥವಾ ಕಲ್ಲಿನಿಂದ ಹೊಡೆಯುವರು. ಈ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಏಕಾಂಗಿಯಾಗಿಯೂ ಬೇಟೆಯಾಡಬಹುದು.

ಸಿಡಿಮದ್ದುಬೇಟೆ

ಹಂದಿ ಮತ್ತು ಮೀನು ಹಿಡಿಯಲು ಅನೇಕ ವಿಧಾನಗಳಿದ್ದು, ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಸಿಡಿಮದ್ದು ವಿಧಾನವು ಒಂದು. ಕಾಡು ಹಂದಿ ತಿನ್ನುವಂತಹ ಆಹಾರದೊಳಗೆ ಸಿಡಿಮದ್ದನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಅವು ಓಡಾಡುವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಅದನ್ನು ತಿಂದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸಿಡಿಮದ್ದು ಸ್ಫೋಟವಾಗಿ ಹಂದಿಯು ಸಾಯುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಮೀನುಗಳಿರುವಂತಹ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಈ ಸಿಡಿಮದ್ದುಗಳನ್ನು ಸಿಡಿಸುವ ಮೂಲಕ ಮೀನಿನ ಬೇಟೆಯನ್ನು ಅತ್ಯಂತ ಸುಲಭವಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಉರುಲುಬೇಟೆ

ಪಕ್ಷಿಗಳು ಹಾಗೂ ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಈ ವಿಧಾನ ಹೆಚ್ಚು ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವವರು ಹೊಲ, ತೋಟ ಹಾಗೂ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಅವುಗಳ ಸಂಚಾರವಿರುವ ಕಡೆ ಈ ಉರುಳುಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಅದರ ಸುತ್ತಲೂ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಚೆಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿ–ಪಕ್ಷಿಗಳು ಉರುಳಿನ ಹತ್ತಿರ ಬರವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಧಾನ್ಯ ತಿನ್ನಲು ಬಂದ ಪಕ್ಷಿಗಳು ತಿಳಿಯದೆ ಉರುಳಿಗೆ ಸಿಲುಕಿ ಸಾಯುತ್ತವೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಕಾಡುಹಂದಿ, ಜಿಂಕೆ, ಕರಡಿ, ಮೊದಲಾದ ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಒಂದು ಕಡೆಯಿಂದ ಮತ್ತೊಂದು ಕಡೆಗೆ ಸಾಗುವ ಸ್ಥಳಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಉರುಳುಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟುವರು. ರಸ್ತೆ ದಾಟಲು ಬಂದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಈ ಉರುಳನ್ನು ಗಮನಿಸದೆ ಸಿಕ್ಕಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಆಗ ಬೇಟೆಗಾರರು ಉರುಳಿಗೆ ಸಿಲುಕಿದ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಕೋವಿ ಅಥವಾ ದೊಣ್ಣೆಯಿಂದ ಹೊಡೆದು ಸಾಯಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಕರೆದು ಹೊಡೆಯುವಬೇಟೆ

ಈ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಡಿನ ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳ ಧ್ವನಿಯನ್ನು ಅನುಕರಿಸಿ ಕೂಗಿ, ಅವುಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಹತ್ತಿರ ಬರುವಂತೆ ಮಾಡಿ ಬೇಟೆಯಾಡುವ ವಿಧಾನ. ಉದಾ: ಕಾಡುಕೋಳಿಯಂತೆ ಕೂಗಿ ಕಾಡುಹುಂಜವನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸುವುದು, ಕೋತಿಗಳಂತೆ ಕೂಗಿ ಕೋತಿಗಳನ್ನು ಸೆಳೆಯುವುದು, ಹೀಗೆ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಶಬ್ಧವನ್ನು ಅನುಕರಿಸಿ ಬೇಟೆಗಾರನ ಸಮೀಪಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಕೋವಿಯಿಂದ ಗುಂಡುಹಾರಿಸುವ ಮೂಲಕ ಅಥವಾ ಬಲೆಯ ಮೂಲಕ ಅವುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವರು.

ಕಂದಕ ಕಡಿಯುವುದು

ಆಳವಾದ ಗುಂಡಿಯನ್ನು ತೋಡಿ ಅದರೊಳಗೆ ಹಂದಿ, ಕಾಡೆಮ್ಮೆ, ಸಾರಂಗ, ಕಡವೆ ಮೊದಲಾದ ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಕೆಡವಿ ಸಾಯಿಸುವುದನ್ನು ಈ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿನ

ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಚಲನವಲನಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿ, ನಿತ್ಯ ತಿರುಗಾಡುವ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ, ಆ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಏಳು ಅಥವಾ ಎಂಟು ಅಡಿ ಆಳದ ಮತ್ತು ಹತ್ತರಿಂದ ಹದಿನೈದು ಅಡಿ ಉದ್ದದ ಒಂದು ಗುಂಡಿಯನ್ನು ತೋಡುತ್ತಾರೆ. ಗುಂಡಿಯ ತಳದಲ್ಲಿ ಚೂಪಾದ ಮರದ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಗುಂಡಿಯ ಮೇಲ್ಮುಖವಾಗಿ ನೆಡುತ್ತಾರೆ. ಗುಂಡಿಯ ಮೇಲ್ಭಾಗವನ್ನು ಬಿದಿರು ಕಡ್ಡಿಗಳಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ತರಗೆಲೆ ಮತ್ತು ಸೊಪ್ಪುಗಳಿಂದ ಮುಚ್ಚುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನರಿಯದ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಅದರ ಮೇಲೆ ನಡೆದಾಗ ಅವುಗಳ ಭಾರಕ್ಕೆ ಮುಚ್ಚಿದ ಬಿದಿರಿನ ತಟ್ಟಿಗೆಯು ಮುರಿದು ಬೀಳುತ್ತದೆ. ಆಗ ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಆ ಚೂಪಾದ ಮರದ ದಸಿಗೆ ಸಿಲುಕಿ ಸಾವನ್ನಪ್ಪುತ್ತವೆ.

ಹೊಗೆ ಹಾಕುವುದು

ಕಾಡಿನ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಗುಹೆ ಅಥವಾ ಬಿಲದೊಳಗೆ ವಾಸಿಸುತ್ತವೆ. ಉದಾ: ಮುಳ್ಳು ಹಂದಿ, ಚಿಪ್ಪುಹಂದಿ, ಕಬ್ಬೆಕ್ಕು, ಹಾರಬೆಕ್ಕುಗಳು, ಇಲಿಗಳು, ಹೆಗ್ಗಣ, ಅಳಿಲು ಮೊದಲಾದವುಗಳನ್ನು ಗುಹೆಯಿಂದ ಹೊರಬರುವಂತೆ ಮಾಡಲು ಗುಹೆಯ ಬಾಗಿಲ ಬಳಿ ಬೆಂಕಿಹಾಕಿ ಅದರ ಹೊಗೆಯು ಗುಹೆಯೊಳಗೆ ಹೋಗಿ ಅದರ ಬಿಸಿ ಅಥವಾ ಹೊಗೆಯ ಕಾಟಕ್ಕೆ ಒಳಗೆ ಇರಲಾರದೆ ಹೊರಗೆ ಬರುತ್ತವೆ. ಆಗ ಅಲ್ಲಿ ಅವಿತು ಕುಳಿತಿರುವ ಬೇಟೆಗಾರರು ಅದನ್ನು ದೊಣ್ಣೆಯಿಂದ ಹೊಡೆದು ಸಾಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೊಗೆಯು ಖಾರವಾಗಲು ಖಾರದ ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಅಥವಾ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಏಲಕ್ಕಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಮೇಣಬೇಟೆ

ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಈ ವಿಧಾನವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮೇಣವನ್ನು ಹಾಲು ಬರುವಂತಹ ಮರಗಳನ್ನು ಮೊದಲು ಆಯ್ಕೆಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಆಲದ ಮರ, ಹಲಸಿನಮರದ ಹಾಲನ್ನು ತಂದು ಬೇಯಿಸಿ ಅದರಿಂದ ಅಂಟನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ತಯಾರಿಸಿದ ಅಂಟನ್ನು ಪಕ್ಷಿಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕೂರುವ ಮರದ ರೆಂಬೆ, ಕೊಂಬೆ, ಪೊಟರೆಗಳಿಗೆ ಸವರುತ್ತಾರೆ. ಮರದ ರೆಂಬೆ, ಕೊಂಬೆಗಳ ಮೇಲೆ ಕೂರಲು ಬರುವ ಹಕ್ಕಿಗಳ ತಲೆ, ಕಾಲು, ರೆಕ್ಕೆಗಳಿಗೆ ಅಂಟು ಮೆತ್ತಿಕೊಂಡು ಅವು ಹಾರಲಾಗದೆ ಕೆಳಗೆ ಬೀಳುತ್ತವೆ. ಆಗ ಅಲ್ಲೆ ಇರುವ ಬೇಟೆಗಾರರು ಅವುಗಳನ್ನು ಸಾಯಿಸಿ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬರು ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಈ ರೀತಿಯ ಅಂಟನ್ನು ಬಳಸಿ ಹಿಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಿಗೆ ಈ ಅಂಟನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಕಲೆ ತಿಳಿದಿಲ್ಲ.

ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಪ್ರಾಣಿ-ಪಕ್ಷಿಗಳ ಬೇಟೆಗಾಗಿ ಅನೇಕ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮೇಲಿನ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲದೆ ಇನ್ನು ಅನೇಕ ರೀತಿಯ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಯನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ವಿಧಾನಗಳಿವೆ. ಆದಿಮಕಾಲದಲ್ಲಿಯ ಬೇಟೆ ವಿಧಾನಗಳ ಪಳಿಯುಳಿಕೆಗಳನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ಸಹ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

೩.೧೦. ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳ

ತೋಡ

ಭತ್ತ, ನವಣೆ, ರಾಗಿ, ಸಾಮೆ ಮುಂತಾದ ಫಸಲು ಬೆಳೆಯುವಂತಹ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ತೋಡಗಳು ತಮ್ಮ ಬಿಲಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಂಡಿರುತ್ತವೆ. ಇವು ಬೆಳೆ ಬಂದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಿ ತಮ್ಮ ಬಿಲಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುತ್ತವೆ. (ಸುಮಾರು ೫ ರಿಂದ ೧೦ ಸೇರುಗಳಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದ ಭತ್ತವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತವೆ.) ಈ ಭತ್ತಕ್ಕೆ 'ತೋಡನ ಭತ್ತ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ತೋಡ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ದಿಕ್ಕುಗಳಲ್ಲಿ ನೆಲ ಕೊರೆದು ದಾರಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಬಿಲಗಳು ಮಾರುದ್ದ ದೂರದವರೆಗೂ ಇರುತ್ತವೆ. ಯಾವ ಬಿಲದಲ್ಲ ಇಲಿಗಳಿವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಕಿವಿಕೊಟ್ಟು ಅದರ ಶಬ್ಧವನ್ನು ಆಲಿಸಿ ತೋಡನ ಇರುವಿಕೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ನೈಪುಣ್ಯತೆ ಇವರಲ್ಲಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಬಿಲ ಅಗೆಯುವಾಗ ಮಣ್ಣು ಪರೀಕ್ಷೆ ಮಾಡಿ ಇದರ ಪಿಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಕೂದಲುಗಳ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ತೋಡ ಇರಬಹುದಾದ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದಲ್ಲದೇ, ಮಣ್ಣನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸಿ ಭತ್ತ ಇರಬಹುದೇ, ಎಷ್ಟು ಇಲಿಗಳಿರಬಹುದು ಎಂದು ಅಂದಾಜು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ತೋಡಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಕಡಿಮೆಯಿದ್ದು, ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳು ಇಲ್ಲದೇ ಇದ್ದರೆ ಅದನ್ನು ಅಗೆಯುವ ಶ್ರಮಕ್ಕೆ ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ. ಇಲಿಗಳು ಗುಂಪು ಗುಂಪಾಗಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಾ, ಭತ್ತವನ್ನು ಕೂಡಿಟ್ಟಿರುವಂತಹ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿಯ ಇಲಿಗಳ ಅನ್ವೇಷಣೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲ ತೊಡಗಳ ಗುಂಪುಗಳಲ್ಲಿ ೨೫ ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ತೋಡಗಳಿದ್ದರೆ ೫ ರಿಂದ ೧೦ ಸೇರುಗಳಷ್ಟು ಭತ್ತವನ್ನು ಅವು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟಿರುತ್ತವೆ. ಇದನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವುದರಿಂದ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ತೋಡನ ಮಾಂಸ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಈ ಎರಡು ಪ್ರಯೋಜನೆಗಳಿಂದ ಈ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ತೋಡದ ಮರಿಗಳನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಬಳಸದೇ ಅವುಗಳನ್ನು ಅಲ್ಲಿಯೇ ಜೋಪಾನವಾಗಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ.

ಮೊಲ

ಮೊಲದ ಬೇಟೆಗೆ ಬಲೆಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾಡಿನ ಅಂಚಿನ ಗಿಡ, ಪೊದೆ, ಮಳೆ, ಪೊಟರೆಗಳಲ್ಲಿ ಮೊಲಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ವಾಸಿಸುತ್ತವೆ. ಜೇನುಕುರುಬರು ಮೊಲಗಳ ಹಿಕ್ಕೆ, ಅದು ಆಹಾರದ ಹುಡುಕಾಟಕ್ಕೆ ಬಂದಂತಹ ಸಮಯ ಮತ್ತು ಸ್ಥಳ ಮೊದಲಾದ ಕುರುಹುಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡು, ಅವುಗಳ ಇರುವಿಕೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬರುವ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಬಿದಿರಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ತಡೆಕೆಯನ್ನು ಇಟ್ಟು, ಸುತ್ತಲೂ ಸೊಪ್ಪು, ಎಲೆಗಳಿಂದ ಬಲೆಯನ್ನು ಮುಚ್ಚಿಡುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಪೊದೆ, ಪೊಟರೆ, ಗಿಡ, ಮಳೆಗಳ ಹತ್ತಿರ ಹೋಗಿ ಜೋರಾಗಿ ಶಬ್ಧ ಮಾಡುತ್ತಾ, ಅವುಗಳನ್ನು ಬಲೆಯಿರುವ ಕಡೆಗೆ ಓಡಿಸಿಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಾರೆ. ಮೊಲವು ಹೆದರಿ ಓಡುತ್ತಾ ಅಡ್ಡ ಹಾಕಿರುವ ಬಲೆಯೊಳಗೆ ಸಿಕ್ಕಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಮೊಲ ನುಗ್ಗಿದ ರಭಸಕ್ಕೆ ಬಲೆಯಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿಕೊಂಡರೆ ಅದನ್ನು ಜೀವಂತವಾಗಿ

ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಬಲೆಯಿಂದ ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗುವ ಅವಕಾಶವಿದ್ದರೆ ದೊಣ್ಣೆಯಿಂದ ಹೊಡೆದು ಹಿಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರು.

ಜೇನುಕುರುಬರು ಮೊಲದ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ನಾಯಿಯ ಸಹಾಯವನ್ನು ಸಹ ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ನಾಯಿಯು ವಾಸನೆಯ ಮೂಲಕ ಮೊಲದ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ. ಜೋರಾಗಿ ಬೊಗಳುವ ಮೂಲಕ ಮೊಲವಿರುವ ಸುಳಿವನ್ನು ನೀಡಿ ಬೇಟೆಗಾರರಿಗೆ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅಪಾಯದ ಸುಳಿವನ್ನು ಅರಿತು ಮೊಲ ಸುರಕ್ಷಿತ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ಹೋಗಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದರೆ ನಾಯಿಯೇ ಅದನ್ನು ಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮೊಲದ ಬೇಟೆಗೆ ಬಳಸುವ ಸಾಧನಗಳೆಂದರೆ ದಾರದ ಬಲೆ ಹಾಗೂ ತಂತಿಯ ಉರುಲು. ಮೊಲಗಳ ಬೇಟೆಯನ್ನು ಹಗಲು ಮತ್ತು ರಾತ್ರಿಯ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕುರುಚಲು ಹುಲ್ಲುಗಾವಲು, ಪೊದೆ ಮತ್ತು ಪೊಟರೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯಾಡುವರು.

ಬಲೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಮೊಲಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಒಬ್ಬರು ಅಥವಾ ಇಬ್ಬರು ಇರುತ್ತಾರೆ. ಮೊಲ ಓಡಾಡಿರುವ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಮೊದಲೇ ಗುರುತಿಸಿ ಹತ್ತರಿಂದ ಹನ್ನೆರಡು ಅಡಿ ಉದ್ದದ ಬಲೆಯಲ್ಲಿ ಉರುಲನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಇಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ಅವು ಸಂಚರಿಸುವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಮರದ ಗೂಟಗಳನ್ನು ನೆಟ್ಟು ಅರ್ಧ ಅಡಿ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಈ ಬಲೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ನಾಯಿಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ಮೊಲಗಳು ಗೂಡು ಬಿಟ್ಟು ಹೊರಬರುವಂತೆ ಮಾಡಿ, ಬಲೆಗೆ ಸಿಲುಕಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಂಡು ಓಡುವ ಬರದಲ್ಲಿ ಈ ಬಲೆಗಳಿಗೆ ಸಿಲುಕಿ ಸಾಯುತ್ತವೆ.

ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಮೊಲಗಳನ್ನು ಬ್ಯಾಟರಿ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಈ ವಿಧಾನ ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿಯೂ ಸಹ ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ.

ಅಳಿಲು

ಅಳಿಲು ಬೇಟೆಯಾಡುವುದು ಬಹಳ ಸುಲಭ ಎಂದು ಜೇನುಕುರುಬರ ಮಾಹಿತಿದಾರರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಅಳಿಲನ್ನು ಪೊಟರೆಯೊಳಗೆ ನೇರವಾಗಿ ಕೈ ಹಾಕಿಯೇ ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ ಅಥವಾ ಮರದ ಬುಡಕ್ಕೆ ಬಲೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿ, ಕಡ್ಡಿಯಿಂದ ಬಡಿಯುತ್ತಾ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಹೆದರಿದ ಅಳಿಲುಗಳು ಬೇರೆ ದಾರಿ ಕಾಣದೆ ಕೆಳಗಿಳಿದು ಓಡಲು ಮುಂದಾದಾಗ ಮರದ ಬುಡದಲ್ಲಿರುವ ಬಲೆಗೆ ಸಿಲುಕಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಅಳಿಲನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ಮೊದಲು ಮರದ ರಂಬೆಗಳು ಮತ್ತೊಂದು ಮರಕ್ಕೆ ತಾಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ತಾಗಿದ್ದರೆ ಅಳಿಲು ಆ ಮರದ ಮೂಲಕ ಕೆಳಗಿಳಿದು ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಅವಕಾಶಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಮಾಡಿದ ಪ್ರಯತ್ನ ವ್ಯರ್ಥವಾಗುತ್ತದೆ. ಸಂಜೆಯ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಅಳಿಲುಗಳು ಬಹಳ ಸುಲಭವಾಗಿ ಸಿಗುತ್ತವೆ. ಇದರ ರುಚಿಕರ ಮಾಂಸಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಈ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಅಳಿಲನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಾರೆ.

ದಪ್ಪ ಅಳಿಲು

ಈ ಪ್ರಾಣಿ ಅಳಿಲಿನ ಜಾತಿಗೆ ಸೇರಿದ್ದು, ಇದು ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದು ಹದ್ದಿನ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಗೂಡನ್ನು ಕಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಬೇಟೆಗಾರರು ಆ ಗೂಡನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ ಆ ಗೂಡಿಗೆ ಬಿಲ್ಲಿನಿಂದ ಹೊಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಅಳಿಲು ಗೂಡಿನಿಂದ ಹೊರ ಬರುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಗುರಿಯಿಟ್ಟು ಬಾಣದಿಂದ ಹೊಡೆಯುವ ಮೂಲಕ ದಪ್ಪ ಅಳಿಲನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಈ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಬಿಲ್ಲು ಮತ್ತು ಹುತ್ತದ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಗೋಲಿಯಾಕಾರದ ಮಣ್ಣಿನ ಉಂಡೆಯಿಂದ ಅಳಿಲಿನ ತಲೆಗೆ ಗುರಿಯಿಟ್ಟು ಹೊಡೆಯುವ ಮೂಲಕ ದಪ್ಪ ಅಳಿಲನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವರು.

ಕಾಡುಹಂದಿ

ಕಾಡುಹಂದಿ ಬಲಶಾಲಿ ಪ್ರಾಣಿ. ಇದು ವೇಗವಾಗಿ ಓಡಾಡುವ ಪ್ರಾಣಿ. ಮೊಲದ ಬೇಟೆಯು ಚುರುಕುತನಕ್ಕೆ ನಿದರ್ಶನವಾದರೆ, ಹಂದಿಬೇಟೆಯು ಎದೆಗಾರಿಕೆಯಿಂದ ಕೂಡಿರುವಂತಹದ್ದಾಗಿದೆ. ಕಾಡುಹಂದಿಯ ಬೇಟೆಯು ಒಬ್ಬಿಬ್ಬರಿಂದ ನಡೆಯುವಂತಹದ್ದಲ್ಲ. ಬಂದೂಕು ಇದ್ದರೆ ಹೊಡೆದುರುಳಿಸಲು ಒಬ್ಬಿಬ್ಬರು ಸಾಕು. ಆದರೆ ಎಲ್ಲರೂ ಕೋವಿ ಹೊಂದಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಆದಕಾರಣ ಬಹಳ ವೇಗವಾಗಿ ಓಡಾಡುವ ಈ ಪ್ರಾಣಿ ಮಾರಣಾಂತಿಕವಾಗಿ ಮೇಲೆರಗುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಬುದ್ಧಿವಂತಿಕೆಯ ಜೊತೆಗೆ ತಂತ್ರಗಾರಿಕೆಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. "ಕಾಡುಹಂದಿಯನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವುದರಲ್ಲಿ ಸೋಲಿಗರು ಗಟ್ಟಿಗರು"[೧೬] ಇವರು ಕಾಡುಹಂದಿ ಇರುವ ಸ್ಥಳವನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಂಡು ಗುಂಪಾಗಿ ಭರ್ಚಿ, ಕುಡಗೋಲು, ಮಚ್ಚು, ದೊಣ್ಣೆ ಮುಂತಾದ ಆಯುಧಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಕಾಡುಹಂದಿ ಇರುವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಲೂ ಜನರನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಿ ಬೇಟೆಯಾಡಲು ಹಂದಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಆಯಕಟ್ಟಿನ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಹೋಗಲು ದಾರಿ ಬಿಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಗದ್ದಲ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆದರಿದ ಕಾಡುಹಂದಿಯು ಸುರಕ್ಷಿತ ಸ್ಥಳದ ಕಡೆಗೆ ಓಡುತ್ತದೆ. ಎದುರಾಗುವ ಪ್ರಪಾತ, ಕಡಿದಾದ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಲೆಕ್ಕಿಸದೆ ಓಡುತ್ತದೆ. ಸುತ್ತುವರಿದ ಬೇಟೆಗಾರರು ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಬಿಡದೆ ದೊಣ್ಣೆ, ಮಚ್ಚು, ಕೊಡಲಿಗಳಿಂದ ಹೊಡೆದು ಕೆಳಗುರುಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಕಾಡುಹಂದಿಯನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ಮತ್ತೊಂದು ವಿಧಾನವೆಂದರೆ ಬಲೆ. ಕಾಡಿನ ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಹಂದಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಗಾರರು ಅಟ್ಟಿಸಿಕೊಂಡು ಬರುವರು. ಬಲೆಯ ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಮರವೇರಿ ಅಡಗಿ ಕುಳಿತ ಬೇಟೆಗಾರರು ಹಂದಿ ಬಲೆಗೆ ಬಿದ್ದ ತಕ್ಷಣ ಭರ್ಚಿಯಿಂದ ತಿವಿದು ಕೊಲ್ಲುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಾಡುಹಂದಿಯ ಬೇಟೆಗೆ ಇರುವ ಮತ್ತೊಂದು ವಿಧಾನವೆಂದರೆ, ಹಂದಿಗೆ ಕಾಡುಕುರಿಯ ಕರಳು ಎಂದರೆ ಬಹಳ ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚು. ಕಾಡುಕುರಿಯ ಕರಳು ಸಿಗದಿದ್ದರೆ ಇತರೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಕರುಳನ್ನು ತಂದು ಅದಕ್ಕೆ ಮದ್ದು ಸೇರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಕೆಲವರು ಮಾವಿನ ವಾಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಡಿಮದ್ದನ್ನು ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಂದಿಯು ಮಾಂಸದ ಅಥವಾ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ವಾಸನೆ ಹಿಡಿದು ಬಂದು ಅದನ್ನು ಕಚ್ಚಿದಾಗ ಸಿಡಿಮದ್ದು ಸ್ಫೋಟವಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಕಾಡುಹಂದಿಯನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಬಲಿಷ್ಠವಾದ ಬಲೆ, ದೊಣ್ಣೆ, ಭರ್ಚಿ ಇನ್ನು ಕೆಲವರು ಬಂದೂಕುಗಳನ್ನು ಬಳಸುವರು. ಕೋವಿ ಬಳಸುವುದು ತೀರಾ ಕಡಿಮೆ. ಪರಿಣತಿ ಹೊಂದಿದವರು ಮಾತ್ರ ಕೋವಿಯನ್ನು ಬೇಟೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಾಡುಹಂದಿಗಳು ಗುಂಪಾಗಿ ಆಹಾರ ಹುಡುಕಲು ಬರುತ್ತವೆ. ಇಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಗಾರರು ಕೋವಿಯಿಂದ ಗುರಿ ಇಟ್ಟು ಹೊಡೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹತ್ತರಿಂದ ಹನ್ನೆರಡು ಜನರ ಗುಂಪು ಕಾಡುಹಂದಿಯ ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು ಹಾಗೆಯೆ ಇವರು ಬೇಟೆ ನಾಯಿಗಳನ್ನೂ ಸಹ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಾಡಲ್ಲಿರುವ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ತಿಂದಿರುವ ಕಾಡುಹಂದಿಯ ಮಾಂಸ ತುಂಬಾ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಜೇನು ಕುರುಬರ ಮಾಹಿತಿದಾರರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಉಡ

ಹಗಲಿನ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ನಾಯಿಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ಉಡದ ಬೇಟೆಯಾಡುವರು. ಮಳೆ ಬಂದ ನಂತರ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಉಷ್ಣ ಹೆಚ್ಚಾದಾಗ ಉಡವು ಗವಿ ಮತ್ತು ಹುತ್ತದ ಗಮ್ಮಕ್ಕೆ ಹೊರಗೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಆಗ ಬೇಟೆ ನಾಯಿಗಳು ಅದರ ವಾಸನೆಯನ್ನು ಹಿಡಿದು ಬೆನ್ನತ್ತಿ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತವೆ. ಉಡ ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಂಡು ಗವಿ, ಅಥವಾ ಹುತ್ತದ ಒಳಗೆ ಸೇರಿಕೊಂಡರೆ ಬೇಟೆಗಾರರು ಆಯುಧಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ಅದು ಹೊಕ್ಕ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಅಗೆದು ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಉಡದ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಕೈ ಕಾಲು ನೋವುಗಳಿಗೆ, ದೇಹದ ಯಾವುದೇ ಭಾಗವು ಸುಟ್ಟಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಮತ್ತು ಸಂಜೆ ದಿನಕ್ಕೆ ಎರಡು ಸಲದಂತೆ. ಸುಮಾರು ಏಳು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಹಚ್ಚಿದರೆ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಉಡದತುಪ್ಪ ಮಂಡಿನೋವು ಹಾಗೂ ಉಳುಕುಗಳಿಗೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಕೆಯಾಗುವುದು. ಉಡ ಕೇವಲ ಆಹಾರವಾಗದೆ ಔಷಧಿಯ ಕಾರಣದಿಂದಲೂ ಮಹತ್ವವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡಿದೆ.

ಮುಳ್ಳುಹಂದಿ

ಮುಳ್ಳುಹಂದಿಯು ಹಂದಿಗಳ ಪ್ರಭೇದದಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದ್ದು, ಇದು ಮೈತುಂಬಾ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮುಳ್ಳುಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ದೈವದತ್ತವಾಗಿ ಬಂದಿರುವಂತಹ ಮುಳ್ಳುಗಳಿಂದ ತನ್ನನ್ನು ತಾನು ರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಇದರ ತಲೆ ಚಿಕ್ಕದು ಮತ್ತು ತುಂಬಾ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾದುದು. ಇದು ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಚಿಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ತನ್ನ ತಲೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ತನ್ನ ಜೀವವನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಈ ಚಿಪ್ಪಿನ ಮೇಲೆ ದೊಡ್ಡ ಕಲ್ಲನ್ನು ಎತ್ತಿ ಹಾಕಿದರೂ ಅದು ಸಾಯುವುದಿಲ್ಲ. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ದೈವದತ್ತವಾಗಿ ಬಂದಂತಹ ಮುಳ್ಳುಗಳನ್ನು ಅಪಾಯದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯ ಅಥವಾ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಬಿಡುವ ಮೂಲಕ ಪಾರಾಗುತ್ತದೆ. ಬೇಟೆಗಾರರು ಮುಳ್ಳುಹಂದಿಯ ಗೂಡನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡು ಅದರ ಗೂಡಿನೊಳಗೆ ತರಗಲೆಗಳನ್ನು ಸುರಿದು ಬೆಂಕಿ ಹಾಕಿ, ಅದರ ಹೊಗೆಯು ಗೂಡಿನೊಳಗೆ ಹೋಗುವಂತೆ ಮಾಡಿ, ಉಸಿರುಗಟ್ಟಿಸಿ ಹೊರಬರುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹೊರಬರುವ ಸಮಯವನ್ನು ಕಾದು ನೋಡಿ

ಅದರ ತಲೆಗೆ ದೊಣ್ಣೆಯಿಂದ ಹೊಡೆಯುವ ಮೂಲಕ ಅದನ್ನು ಸಾಯಿಸುವರು. ಮುಳ್ಳುಹಂದಿಯ ಮಾಂಸವನ್ನು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯೇ ಪಾಲು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ತರುವರು. ಏಕೆಂದರೆ ಅದರ ಮುಳ್ಳುಗಳು ಬೇರೊಬ್ಬರ ಕಾಲಿಗೆ ನಾಟದಿರಲಿ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಮಾಂತ್ರಿಕರು ಮಾಟ ಮಂತ್ರಗಳಿಗೆ ಅದರ ಮುಳ್ಳುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುವರು ಎಂಬ ಭಯ ಇವರಲ್ಲಿದೆ.

ಚಿಪ್ಪುಹಂದಿ

ಚಿಪ್ಪುಹಂದಿಯು ಹಂದಿಗಳ ಪ್ರಭೇದದಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದ್ದು, ಇದು ಸಹ ಕಲ್ಲಿನಂತಹ ರಕ್ಷಣಾ ಕವಚವನ್ನು ದೈವದತ್ತವಾಗಿ ಪಡೆದಿದೆ. ಇದು ಸಹ ಮುಳ್ಳು ಹಂದಿಯಂತೆ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾದ ತಲೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಅಪಾಯದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ತನ್ನ ದೇಹವನ್ನು ಸುರುಳಿಯಾಕಾರದಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿಕೊಂಡು, ತನ್ನ ತಲೆಯನ್ನು ಆ ಕಲ್ಲಿನಂತಹ ಕವಚದಲ್ಲಿ ಅಡಗಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಮೂಲಕ, ತನ್ನ ಜೀವ ರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಬೇಟೆಗಾರರು ಇದರ ಬಿಲವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡು, ಬಿಲದೊಳಗೆ ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ, ಹೊಗೆಯಿಂದ ಉಸಿರುಗಟ್ಟಿ ಅದು ಹೊರಬಂದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ.

ಹಾರಬೆಕ್ಕು

ಇದು ಬೆಕ್ಕಿನ ಜಾತಿಗೆ ಸೇರಿದ ಪ್ರಾಣಿ. ಇದನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಮೂರರಿಂದ ನಾಲ್ಕು ಜನರು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬೆಕ್ಕನ್ನು ಹಿಡಿಯುವುದಕ್ಕೆ ಬೇಟೆಗಾರರು ಹರಸಾಹಸ ಪಡುತ್ತಾರೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಈ ಬೆಕ್ಕುಗಳು ಒಂದು ಮರದ ತುದಿಯಿಂದ ಇನ್ನೊಂದು ಮರದ ತುದಿಗೆ ಹಾರುತ್ತವೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಇವುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ತಮ್ಮದೇ ಆದಂತಹ ತಂತ್ರಗಾರಿಕೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಮೊದಲು ಹಾರಬೆಕ್ಕುಗಳು ಇರುವ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಗುರುತಿಸಿಕೊಂಡು, ಆ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿರುವಂತಹ ಮರಗಳಿಗೆ ಬಾಯಿಬಡಕದ ಮುಳ್ಳನ್ನು ಮರಕ್ಕೆ ಬಡಿದರೆ ಸಾಕು ಅದು ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಆಗ ಬೇಟೆಗಾರರು ಮರ ಹತ್ತಿ ಹಾರಬೆಕ್ಕುಗಳನ್ನು ಓಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಅಪಾಯದಿಂದ ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಆ ಬೆಕ್ಕುಗಳು ಬೇರೊಂದು ಮರವನ್ನು ಏರಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸುತ್ತವೆ. ಆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಈ ಬಾಯಿ ಬಡಕದ ಮುಳ್ಳನ್ನು ಗಮನಿಸದೆ ಬೆಕ್ಕು ಮರವನ್ನು ಹತ್ತುವ ಆತುರದಲ್ಲಿ ಈ ಮುಳ್ಳಿಗೆ ಸಿಕ್ಕಿಕೊಳ್ಳತ್ತವೆ. ಆಗ ಈ ಹಾರಬೆಕ್ಕುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದು ತರುತ್ತಾರೆ.

ಕಾಡೆಮ್ಮೆ (ಕಾಟಿ)

ಇದು ದೈತ್ಯವಾದ ಪ್ರಾಣಿಯಾಗಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಜೇನು ಕುರುಬರು ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡದಾದ ಗುಂಡಿಯನ್ನು ತೋಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಗುಂಡಿಯೊಳಗೆ ಚೂಪಾದ ಮರದ ಗೂಟಗಳನ್ನು ನೆಡುತ್ತಿದ್ದರು. ನಂತರ ಗುಂಡಿಯ ಮೇಲ್ಮೈಯಲ್ಲಿ ಒಣ ಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟು ಅದರ ಮೇಲೆ ಹಸಿ ಸೊಪ್ಪು, ಒಣಗಿದ ತರಗೆಲೆಗಳನ್ನು ಹಾಸಿ ಮುಚ್ಚುತ್ತಿದ್ದರು. ನಂತರ ಕಾಡೆಮ್ಮೆಯನ್ನು ಈ ಗುಂಡಿ

ಇರುವ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ಓಡಿಸಿಕೊಂಡು ಬರುವ ಮೂಲಕ ಅದನ್ನು ಗುಂಡಿಯೊಳಗೆ ಬೀಳಿಸಿ ಸಾಯಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ನಂತರ ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಸಮನಾಗಿ ಅದರ ಮಾಂಸವನ್ನು ಹಂಚುತ್ತಿದ್ದರು.

ಬೆಟ್ಟ ಕುರುಬರು ಸಹ ದೈತ್ಯವಾದ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ದೊಡ್ಡದಾದ ಗುಂಡಿಯನ್ನು ತೋಡಿ ಅದರೊಳಗೆ ಚೂಪಾದ ಮರದ ದಸಿ(ಕಟ್ಟಿಗೆ)ಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟು ಆ ಗುಂಡಿಯೊಳಗೆ ಕಾಡೆಮ್ಮೆಯಂತಹ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಕೆಡವಿ ಸಾಯುಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಜಿಂಕೆ

ಜೇನುಕುರುಬರು ಜಿಂಕೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಹುಲಿ, ಚಿರತೆಯಂತಹ ಕಾಡಿನ ಬಲಿಷ್ಠ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಜಿಂಕೆಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಓಡಿಸಿ ಜಿಂಕೆಯ ಮಾಂಸವನ್ನು ತರುತ್ತಿದ್ದರು. ಜಿಂಕೆಯ ಮಾಂಸವನ್ನು ತಿನ್ನಬೇಕು ಎಂದೆನಿಸಿದಾಗ ಹಾಗೂ ಯಜಮಾನನು ಹೇಳಿದರೆ ಮಾತ್ರ ಜಿಂಕೆಯನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಜೇನುಕುರುಬರು ಮೊದಲು ಜಿಂಕೆಯ ಚಲನವಲನವನ್ನು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಗಮನಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವು ನೀರು ಕುಡಿಯುವ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ದೊರಕುವಂತಹ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಗುರುತಿಸಿಕೊಂಡು, ಅವುಗಳ ಬರುವಿಕೆಗಾಗಿ ಕಾಡಿನ ಹಸಿರು ಗಿಡಗಳ ನಡುವೆ ಬೇಟೆಗಾರರು ಹಸಿರು ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹೊದ್ದು ಅಥವಾ ಮರದ ಮೇಲೆ ಅಟ್ಟಣಿಗೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಾದು ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅವು ಬಂದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಿಲ್ಲಿನ ಮುಖಾಂತರ ಇಲ್ಲವೇ ದೊಣ್ಣೆಯಿಂದ ಹಾಗೂ ಕಲ್ಲಿನಿಂದ ಹೊಡೆದು ಸಾಯಿಸುವರು.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಸಹ ಜೇನುಕುರುಬರಂತೆ ಜಿಂಕೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಬಲಿಷ್ಠ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಹಿಡಿದು ಬಿಟ್ಟುಹೋದ ಜಿಂಕೆಯ ಮಾಂಸವನ್ನು ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟು ತಿನ್ನಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು ಹಾಗೂ ಯಜಮಾನನ ಅಪ್ಪಣೆಯ ಮೇರೆಗೆ ಜಿಂಕೆಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಜಿಂಕೆಗೆ ಇಷ್ಟವಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ಒಂದೆಡೆ ಗುಡ್ಡೆಹಾಕಿ ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಹಾರ ತಿನ್ನಲು ಬಂದಾಗ ಅವುಗಳನ್ನು ಗನ್ ಅಥವಾ ದೊಣ್ಣೆಗಳಿಂದ ಹೊಡೆದು ಸಾಯಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಸಾರಂಗ

ಜೇನುಕುರುಬರು ಈ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಹುಲಿ, ಚಿರತೆಯಂತಹ ಕಾಡಿನ ಬಲಿಷ್ಠ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಈ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಓಡಿಸಿ ಇದರ ಮಾಂಸವನ್ನು ತಂದು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಇವರೇ ಬೇಟೆಯಾಡಬೇಕೆಂದಾಗ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ರಾತ್ರಿ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಮೊದಲು ಈ ಪ್ರಾಣಿಯ ಚಲನವಲನಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸುವರು. ಇದನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವ ದಿನದಂದು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಮರದ ಮೇಲೆ ಅಟ್ಟಣಿಗೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ತಿಳಿಯದಂತೆ ಅಡಗಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಸಾರಂಗಕ್ಕೆ ಇಷ್ಟವಾದ ಗೋಣಿ ಮರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಂದು ಸುರಿದು ಅದರ ಬರುವಿಕೆಗೆ ಕಾದು ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದು ಬಂದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ದೊಣ್ಣೆ, ಕಲ್ಲು ಅಥವಾ ಬಾಣದಿಂದ ಅದನ್ನು ಹೊಡೆದು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮಳೆಗಾಲದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸಾರಂಗವನ್ನು ಹೊಂಚು ಹಾಕಿ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಳೆ ಬಂದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಗುತ್ತಿಯಲ್ಲಿದ್ದಂತಹ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಹೊರಬಂದು ಮೈ ಕೊಡುವುದು, ಒದರುವುದು ಮತ್ತು ಬಯಲಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಲು ಕಾಯಿಸುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಗಿಡ ಅಥವಾ ಮರದ ಮರೆಯಲ್ಲಿ ಅವಿತು ಬಂದೂಕಿನ ಮೂಲಕ ಹೊಡೆದುರುಳಿಸುತ್ತಿದ್ದರು ಅಥವಾ ನೆಲದಲ್ಲಿ ತೆವಳಿಕೊಂಡು ಹೋಗಿ ಪ್ರಾಣಿಗೆ ಹತ್ತಿರವಾಗಿದ್ದುಕೊಂಡು ಆ ಪ್ರಾಣಿಯು ಮೈ ಅಲುಗಾಡಿಸುತ್ತಾ ಇರುವಾಗ ಅಥವಾ ಮೈ ಕೆರೆದುಕೊಳ್ಳುವಂತಹ ಸಂದರ್ಭವನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಹೊಡೆದುರುಳಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಮುಶಿಯಾ (ಕರಿ ಮೋತಿ ಮಂಗ)

ಇದು ಕೋತಿ ಜಾತಿಗೆ ಸೇರಿದ ಪ್ರಾಣಿಯಾಗಿದ್ದು ಇದನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು, 'ಆಚಾರಿ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇವು ರಾತ್ರಿ ವಿಶ್ರಾಂತಿ ಪಡೆಯಲು ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಮರಗಳನ್ನು ಏರಿದಾಗ, ಮರಗಳ ಕೊಂಬೆಗಳು ಬೇರೊಂದು ಮರದ ಕೊಂಬೆಗಳಿಗೆ ತಾಗದಂತೆ ಹತ್ತಿರವಿರುವ ರೆಂಬೆಕೊಂಬೆಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಮುಶಿಯಾ ರಾತ್ರಿ ಕಳೆಯಲು ಮರದ ಆಶ್ರಯ ಪಡೆದಾಗ ಅವು ಬೇರೆಡೆಗೆ ಹೋಗದಂತೆ ತಡೆಯಲು ಕಾವಲು ಇರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮುಶಿಯಾಗಳು ಮರದಿಂದ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿದು ಹೋಗಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದಾಗ ಬೇಟೆಗಾರರು ತಮ್ಮ ಹಿಡಿತವನ್ನು ಸಡಿಲು ಮಾಡಿದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಹೋಗಿ ಮರದ ಕೆಳಗೆ ಹಾಕಿರುವ ಬಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿಬೀಳುತ್ತವೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಈ ಕೋತಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಮರದಿಂದ ಮರಕ್ಕೆ ಬಲೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಎರಡು ಮರಗಳ ಮೇಲೆ ಒಬ್ಬೊಬ್ಬರು ಹತ್ತಿ ಕುಳಿತುಕೊಂಡು ಆ ಕೋತಿಗಳನ್ನು ಮರದಿಂದ ಮರಕ್ಕೆ ಓಡಿಸುತ್ತಾ ಗಾಬರಿಗೊಳಿಸುವ ಮೂಲಕ ಅವುಗಳನ್ನು ಬಲೆಯೊಳಗೆ ಬೀಳುವಂತೆ ಮಾಡಿ ಕೋತಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬಲೆಯನ್ನು ತೊಟ್ಟಿಲು ಆಕಾರದಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ಕೋತಿಯು ಬಲೆಗೆ ಬಿದ್ದಾಗ ದೊಣ್ಣೆಯಿಂದ ಹೊಡೆಯುವ ಮೂಲಕ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಜೇನು ಹಾಗೂ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಈ ಕೋತಿಯನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಸೂಲು, ದಮ್ಮು, ಆಸ್ತಮಾ ರೋಗಗಳು ಬರುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬುದು ಇವರ ನಂಬಿಕೆ. ನರ ಮುಂತಾದ ದೌರ್ಭಲ್ಯಗಳಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವವರಿಗೆ ಮುಶಿಯಾದ ಕತ್ತು ಕೊಯ್ದು ಅದರ ರಕ್ತವನ್ನು ಕುಡಿಸಿ, ಆ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಮೈಯಲ್ಲಿ ಬೆವರು ಬರುವವರೆಗೆ ಓಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪ್ರಾಣಿಯ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಸೊಂಟನೋವು, ಧನುರ್ವಾಯು, ಮಂಡಿನೋವು ಸಹ ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಇದರ ಮಾಂಸ ತುಂಬಾ ರುಚಿಕರವಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಮಾಹಿತಿದಾರರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಈ ಮುಶಿಯಾವನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಮತ್ತೊಂದು ತಂತ್ರಗಾರಿಕೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಸೆರೆಕಾಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಈ ಮುಶಿಯಾವನ್ನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಿದ್ದರು.

ಬಿಳಿ ಇಲಿ

ಸಂಕ್ರಾಂತಿ ಹಬ್ಬದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಮಾರ್ಚ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಬಿಳಿ ಇಲಿಗಳು ಒಟ್ಟೊಟ್ಟಿಗೆ ವಾಸಿಸಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತವೆ. ಒಂದೊಂದು ಬಿಲದಲ್ಲಿ ನೂರರಿಂದ ಇನ್ನೂರರಷ್ಟು ಬಿಳಿ ಇಲಿಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಇವು ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಸಂಜೆಯಿಂದ ಮುಂಜಾನೆಯವರೆಗೂ ಆಹಾರವನ್ನು ತಿಂದು ಒಂದು ಬಿಲದಲ್ಲಿ ವಾಸಮಾಡುತ್ತವೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಜೇನುಕುರುಬರು ಎರಡು ವಿಧಾನಗಳ ಮೂಲಕ ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ.

ಬಿಳಿ ಇಲಿಗಳು ಸಂಜೆ ೭ರ ವೇಳೆಗೆ ತಮ್ಮ ಬಿಲಗಳನ್ನು ತೊರೆದು ಆಹಾರ ಹುಡುಕುತ್ತಾ ಹೊರಡುತ್ತವೆ. ಇವು ಸುಮಾರು ಒಂದರಿಂದ ಒಂದೂವರೆ ಕಿ.ಮೀ. ಗಳಷ್ಟು ದೂರಕ್ಕೆ ಆಹಾರವನ್ನು ಅರಸಿ ಹೋಗಿರುತ್ತವೆ. ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಗಾರರು ಇಲಿಗಳು ಹೋಗಿಬರಲು ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರುವ ಎಲ್ಲ ದಾರಿಗಳನ್ನು ಮುಚ್ಚುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ವಾಸಕ್ಕೆ ಇಲಿಗಳು ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಮುಖ್ಯದಾರಿಯ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ರಾತ್ರಿ ಗುಂಡಿಗಳನ್ನು ತೋಡಿ, ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಮಡಕೆಗಳನ್ನು ಅಡಗಿಸಿಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮಡಕೆಗೆ ಇಲಿಯ ಬಿಲದ ದಾರಿಯ ಜಾಗದಷ್ಟು ರಂಧ್ರವನ್ನು ಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಮುಂಜಾನೆ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಬಿಲಕ್ಕೆ ವಾಪಸ್ಸು ಬಂದಂತಹ ಬಿಳಿ ಇಲಿಗಳು ವಿಶಾಲವಾದ ಮಡಕೆಯನ್ನು ತಮ್ಮ ವಾಸದ ಬಿಲವೆಂದು ತಿಳಿದು ಅಲ್ಲಿಯೇ ಉಳಿಯುತ್ತವೆ. ಬಿಲದ ಬಳಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಇರುವ ಬೇಟೆಗಾರರು ಬಿಲ ಸೇರುವ ಇಲಿಗಳ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಆಗಾಗ ಮಡಕೆಯನ್ನು ಬದಲಿಸುತ್ತಾ ನೂರಾರು ಬಿಳಿ ಇಲಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಮಡಕೆಗೆ ಕಟ್ಟಿದ ದಾರವನ್ನು ತೆಗೆದು ಇಲಿಗಳ ಚೀಲಕ್ಕೆ ಬಿದ್ದ ಮೇಲೆ ಚೀಲವನ್ನು ಎತ್ತಿ ನೆಲಕ್ಕೆ ಬಡಿಯತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಇಲಿಗಳು ಸಾಯುತ್ತವೆ.

ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬೇಟೆಯಾಡುವುದರ ಬಗೆಗೆ ಮಾಹಿತಿಯುಳ್ಳವರ ವಿವರಗಳು

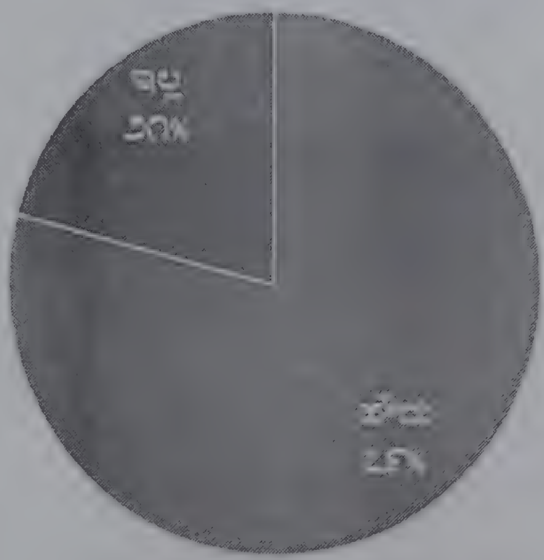
ಜೇನುಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು
ಇತರೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬೇಟೆಯ ಜ್ಞಾನ ಹೊಂದಿದವರು	೭೮	೨೨	೧೦೦	ಇತರೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬೇಟೆಯ ಜ್ಞಾನ ಹೊಂದಿದವರು	೭೯	೨೧	೧೦೦
%	೭೮	೨೨	೧೦೦	%	೭೯	೨೧	೧೦೦

ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬೇಟೆಯಾಡುವುದರ ಬಗೆಗೆ ಮಾಹಿತಿಯುಳ್ಳವರ ವಿವರಗಳು

ಜೇನುಕುರುಬರು



ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು



ಈ ಮೇಲ್ಕಾಣಿಸಿದ ಕೊಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿಯ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬೇಟೆಯನ್ನು ಹೇಗೆ ಆಡುತ್ತಿದ್ದರು ಎಂಬುದರ ಬಗೆಗೆ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಲು ಜೇನುಕುರುಬರ ಪುರುಷ ಮತ್ತು ಮಹಿಳೆಯರಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟಾಗಿ ಶೇ ೭೮ರಷ್ಟು ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರು ಪಾರಂಪರಿಕ ಬೇಟೆಯ ಬಗೆಗೆ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡಿದರು. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬೇಟೆ ಕುರಿತು ವಿಚಾರಿಸಿದಾಗ ಪುರುಷರು ಮತ್ತು ಮಹಿಳೆಯರನ್ನು ಕೂಡಿಕೊಂಡು ಶೇ ೭೯ರಷ್ಟು ಜನರು ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬೇಟೆ ಆಡುವುದರ ಬಗ್ಗೆ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು, ಬೇಟೆ ನಾಯಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಕ್ರಮಗಳಿಂದ ಬೇಟೆಯಾಡುವುದರ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿವಳಿಕೆ ನೀಡಿದರು. ಅವರು ಕತ್ತರಿ ಬೇಟೆ, ಬಿಡಿ, ಲೈಟು, ಮೊಸರು, ಸಿಡಿಮದ್ದು, ಉರುಲು ಮುಂತಾದ ಬಗೆಯ ಬೇಟೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದರು. ಆದರೆ ಇಂದಿನ ಅರಣ್ಯಕಾಯ್ದೆಯ ಅನ್ವಯ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬೇಟೆಯಾಡುವುದನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಿರುವ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಯಾರೂ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬೇಟೆ ಆಡುತ್ತಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಇಂದು ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ತಿಳಿವಳಿಕೆ ಅವರಿಂದ ಮಾಯವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಬೇಟೆಯಾಡಿದ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ಪಾಲು ಹಾಕುವ ಕೆಲಸದಲ್ಲಿ ಕೆಲ ಮಹಿಳೆರು ಭಾಗವಹಿಸುವುದುಂಟು ಎಂದು ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ.

ಆನೆಗಳು

ಆನೆಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದು ಪಳಗಿಸುವುದು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ವಿದ್ಯೆ. ಇದು ಕೆಲವು ಸಮುದಾಯಗಳ ಕುಲಕಸುಬು. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಈ ವೃತ್ತಿಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

೧."ಆನೆಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವುದರಲ್ಲಿ ೩ ವಿಧಗಳಿವೆ. ಮೊದಲನೆಯದು ಖೆಡ್ಡ ಮಾಡಿ ಹಿಡಿಯುವುದು. ಆನೆಗಳಿರುವ ಕಾಡಿನ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಮತ್ತು ಮಿತಿಗಳ ನೆರಳಿನ ಅನುಕೂಲವಿರುವ ಸ್ಥಳವನ್ನು

ಹುಡುಕಿ ಆ ಸ್ಥಳದ ಸುತ್ತಲೂ ೨.೧ – ೨.೪ ಮೀ. ಅಗಲ ೩ ಮೀ. ಆಳವಿರುವ ತ್ರೀಕೋನಾಕಾರದ ಗುಂಡಿಯನ್ನು ತೆಗೆದು, ಒಂದು ಕಡೆ ಬಾಗಿಲನ್ನಿಟ್ಟು ಆನೆಗಳ ಹಿಂಡನ್ನು ಈ ಬಾಗಿಲ ಮುಖಾಂತರ ಒಳಗೆ ಸೇರಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಖೆಡ್ಡ ಎನ್ನುವರು. ಈ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಆನೆಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ನೂರಾರು ಜನರು ೪೦ರಿಂದ ೫೦ ಪಳಗಿದ ಆನೆಗಳು ಸಹಾಯಕ್ಕಾಗಿ ಬೇಕಾಗುತ್ತವೆ.

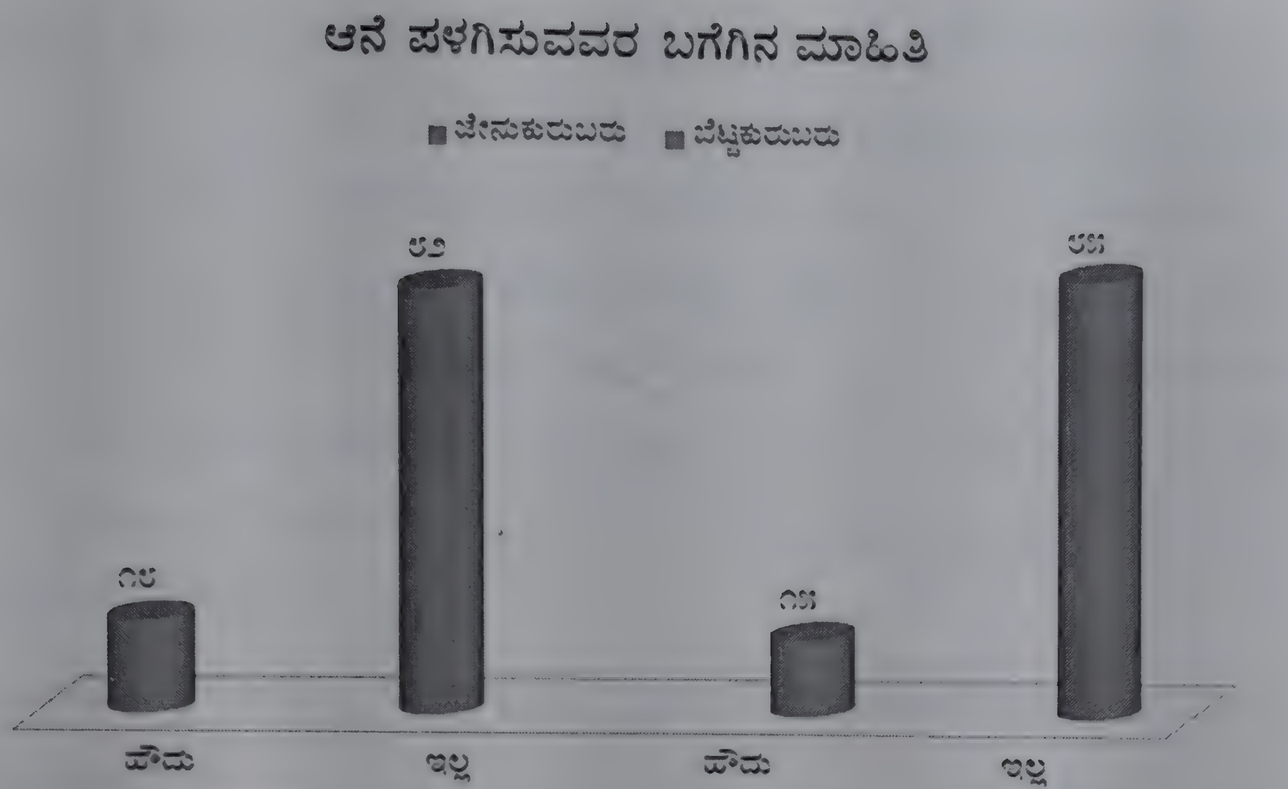
೨. ಆನೆಗಳು ಸಂಚಾರ ಮಾಡುವ ಮಾರ್ಗದಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡಗುಂಡಿಗಳನ್ನು (೩ ಮೀ. ಉದ್ದ, ೩ ಮೀ. ಅಗಲ ಮತ್ತು ೩ ಮೀ. ಆಳ) ತೆಗೆದು, ಅವು ಯಾರಿಗೂ ಗೋಚರವಾಗದಂತೆ ಸೊಪ್ಪು ಸೌದೆಗಳ ಹೊದಿಕೆ ಹಾಕಿ ಆನೆಗಳನ್ನು ಅದರಲ್ಲಿ ಕೆಡವಿ ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ವಿಧಾನದಿಂದ ಒಂದು ಅಥವಾ ಎರಡು ಆನೆಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಸಾಧ್ಯ.

೩. ಬಯಲು ಶಿಕಾರಿಯಿಂದ ಹಿಡಿಯುವುದು ಮೂರನೆಯ ವಿಧಾನ. ಇದರಲ್ಲಿ ಒಂಟಿ ಆನೆಯನ್ನು ಮಾತ್ರ ಪಳಗಿಸಿದ ಆನೆಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಹಿಡಿದ ಆನೆಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸುವುದು ಆನೆ ಹಿಡಿಯುವವರಿಗೆ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಕೆಲಸ. ಚಿಕ್ಕ ಮರಿಗಳಾದರೆ ಬಹಳ ಬೇಗ ಪಳಗುತ್ತವೆ. ದೊಡ್ಡ ಆನೆಗಳಾದರೆ ಬಹಳ ದಿನಗಳು ಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ೬ ತಿಂಗಳಿನಿಂದ ಹಿಡಿದು ಒಂದು ವರ್ಷವಾದರೂ ಬೇಕು. ಪಳಗಿದ ಆನೆಗಳ ಸಹಾಯದಿಂದ ಈ ರೀತಿ ಹಿಡಿದ ಆನೆಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸುತ್ತಾರೆ."[೧೭]

ಆನೆಗಳು ಆರೋಗ್ಯವಾಗಿದ್ದಾಗ ಲವಲವಿಕೆಯಿಂದ ಸೊಂಡಿಲು, ಕಿವಿಗಳು ಮತ್ತು ಬಾಲ ಇವುಗಳನ್ನು ಅಲ್ಲಾಡಿಸುತ್ತಿರುತ್ತವೆ. ಕಾಲಿನ ಉಗುರುಗಳ ಬುಡದ ಸುತ್ತಲೂ ಬೆವರಿನಿಂದ ಕೂಡಿದ ತೇವವಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಯಾವಾಗಲೂ ಆಹಾರ ತಿನ್ನುತ್ತಿರಬೇಕು. ಮಂಕಾಗಿ ಅಥವಾ ಲವಲವಿಕೆ ಇಲ್ಲದಿರುವುದು, ಆಹಾರ ತಿನ್ನುವುದರ ಮೇಲೆ ಆಸಕ್ತಿ ತೋರಿಸದಿರುವುದು ಅನಾರೋಗ್ಯದ ಚಿನ್ಹೆಗಳು. ಅನಾರೋಗ್ಯದ ಲಕ್ಷಣಗಳು ಕಂಡಕೂಡಲೇ ಅದಕ್ಕೆ ವಿಶ್ರಾಂತಿಕೊಟ್ಟು ತಕ್ಷಣ ಅಕ್ಕಿ, ಭತ್ತ ಮುಂತಾದ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಿ ಯಾಥೇಚ್ಛವಾಗಿ ಹಸಿ ಹುಲ್ಲನ್ನು ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛ ನೀರನ್ನು ಕೊಡಬೇಕು. ರೋಗ ತಿಳಿದ ಕೂಡಲೇ ಅದಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾದ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ಮಾಡಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ಗುಣಮುಖ ಕಂಡಕೂಡಲೇ ಅವು ಸ್ವಚ್ಛಂದವಾಗಿ ಇಷ್ಟ ಬಂದ ಕಡೆ ಆಹಾರವನ್ನು ಹುಡುಕಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬಿಡಬೇಕು. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಆನೆಗಳಿಗೆ ಬರುವ ಕೆಲವು ರೋಗಗಳು ಶೀಘ್ರವಾಗಿ ಗುಣವಾಗುತ್ತವೆ.

ಆನೆ ಪಳಗಿಸುವವರ ಬಗೆಗಿನ ಮಾಹಿತಿ

ಜೇನುಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು
ಆನೆ ಪಳಗಿಸುವವರು	೧೮	೮೨	೧೦೦	ಆನೆ ಪಳಗಿಸುವವರು	೧೫	೮೫	೧೦೦
%	೧೮	೮೨	೧೦೦	%	೧೫	೮೫	೧೦೦



ಆನೆ ಪಳಗಿಸುವುದು ಅತ್ಯಂತ ಕಠಿಣವಾದ ಕೆಲಸ. ಇದು ಒಂದು ಪೌರುಷದ ಜ್ಞಾನ. ಈ ಜ್ಞಾನ ಇಲ್ಲಿಯ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಮೊದಲು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತಿತ್ತು ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಜೇನುಕುರಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಹಿಳೆಯರು ಆನೆಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸುವ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಎಂದೂ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡವರಲ್ಲ ಎಂಬುದು ಈ ಎರಡೂ ಸಮುದಾಯಗಳ ಮಹಿಳೆಯರನ್ನು ಸಂದರ್ಶಿಸಿದಾಗ ತಿಳಿಯಿತು. ಇಂದು ಕೆಲ ಪುರುಷರು ಆನೆಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸುವ ಕಲೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಶೇ ೧೮ರಷ್ಟು ಜನ ಆನೆ ಪಳಗಿಸುವುದು ಕಂಡುಬಂದರೆ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಶೇ ೧೫ರಷ್ಟು ಜನರು ಕಂಡುಬರುತ್ತಾರೆ ಆನೆಯ ಪಳಗಿಸುವುದು ಒಂದು ದೈರ್ಯದ ಕೆಲಸ. ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆನೆಯನ್ನು ಖೆಡ್ಡಾಕ್ಕೆ ಬೀಳಿಸಲು ನೂರಾರು ಜನ ಜೇನುಕುರುಬರ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಜನರು ಹಾಗೂ ಐದಾರು ಆನೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂದು ಎಂಟರಿಂದ ಹತ್ತು ಜನರಿದ್ದು ಆನೆಗಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಬರುವ ಇಂಜಕ್ಷನ್ ನೀಡಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಖೆಡ್ಡಾಕ್ಕೆ ಕೆಡವಿ ಆ ನಂತರ ಆನೆಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸುವ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಆನೆ ಹಿಡಿಯುವ ಮತ್ತು ಪಳಗಿಸುವ ಕಾರ್ಯ ಒಬ್ಬರಿಂದ ಆಗುವಂತ ಕೆಲಸ ಅಲ್ಲ ಎಂದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಗುಂಪು ಗುಂಪಾಗಿ ಸೇರಿಕೊಂಡು ಈ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಯಶಸ್ವಿಯಾಗುತ್ತಾರೆ.

ಆನೆಯ ಆಹಾರ

ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಆನೆಗಳು ಬಿದಿರು, ವಾಟೆ, ಆಲ, ಅರಳಿ, ಗೋಣಿ, ಬಸರಿ, ತಡಸಲಿ, ಬಗಿನೆ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ರೆಂಬೆಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತವೆ. ಆನೆಯನ್ನು ತಂದು ಶಿಬಿರಗಳಲ್ಲಿಟ್ಟು ಪಳಗಿಸಿದ ಆನೆಗಳಿಗೆ ಅಕ್ಕಿ, ಕಾಯಿ, ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹುಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಶಿಬಿರಗಳಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ಆನೆಗಳಿಗೆ ಆನೆಯ ಆಹಾರಗಳೆಂದರೆ ಹುಲ್ಲು, ಎಲೆ, ಹಣ್ಣು, ಕಾಯಿ, ಗೆಡ್ಡೆ–ಗೆಣಸು, ಮರದ

ತೊಗಟೆ, ಬೇರು ಮುಂತಾದವುಗಳಾಗಿವೆ. ಕಬ್ಬು ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಇವಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಿಯವಾದವುಗಳು. ನಿತ್ಯ ಶಿಬಿರಗಳಲ್ಲಿ ಆನೆಗಳಿಗೆ ೧೦ ಕೆ.ಜಿ.ಯಷ್ಟು ಹಾಗೂ ಸಣ್ಣ, ಮತ್ತು ಮರಿ ಆನೆಗಳಿಗೆ ೬ ಕೆ.ಜಿ. ಆಹಾರ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಅವುಗಳನ್ನು ಸೊಪ್ಪು ತಿನ್ನಲು ಕಾಡಿಗೆ ಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಆನೆಗಳು ಆಹಾರವನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಅಗಿಯುವುದಿಲ್ಲ; ಏಕೆಂದರೆ ಇವುಗಳಿಗೆ ಜೀರ್ಣಶಕ್ತಿ ಕಡಿಮೆ. ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ೨೦೦ ರಿಂದ ೨೫೦ ಕೆ.ಜಿ.ಯಷ್ಟು ಮೇವು ತಿನ್ನುತ್ತವೆ. ನಂತರ ಸಂಜೆ ಆ ಆನೆಯ ಮಾವುತರುಗಳೇ ಹೋಗಿ ಶಿಬಿರಕ್ಕೆ ವಾಪಸ್ಸು ಕರೆತರಬೇಕು. ಬೇರೆ ಯಾರು ಹೋದರು ಬರುವುದಿಲ್ಲ, ಹಾಗೂ ದಾಳಿ ಮಾಡುತ್ತವೆ. ಮಾದಕ ಪಾನೀಯಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸಿದಾಗ ಮನುಷ್ಯರಂತೆಯೇ ಮತ್ತೇರುತ್ತವೆ ಎಂದು ಮಾವುತರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

- ಆನೆಗಳಿಗೆ ಸ್ನಾನ ಮಾಡುವುದೆಂದರೆ ತುಂಬಾ ಖುಷಿ. ನೀರಲ್ಲಿ ಇಳಿದರೆ ಹೊರಬರಲು ಇಷ್ಟಪಡುವುದಿಲ್ಲ.
- ಆನೆಯ ಗರ್ಭದ ಅವದಿ ೨೧ ತಿಂಗಳು. ಹೆಣ್ಣು ಆನೆ ತನ್ನ ಜೀವಿತಾವಧಿಯಲ್ಲಿ ಎಂಟರಿಂದ ಹತ್ತು ಮರಿಗಳಿಗೆ ಜನ್ಮ ನೀಡುತ್ತದೆ.
- ಆನೆ ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ಅವಧಿ ನಿದ್ರಿಸುತ್ತದೆ. ರಾತ್ರಿ ಮೂರರಿಂದ ಐದು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ನಿದ್ರೆ ಮಾಡುವುದು ಆನೆಗಳ ಅಭ್ಯಾಸ.
- ದಿನಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು ೨೦೦ರಿಂದ ೨೫೦ ಲೀಟರ್ ನೀರು ಕುಡಿಯುತ್ತವೆ.

ಆನೆಯ ಬಗೆಗಿರುವ ತಿಳುವಳಿಕೆಗಳು

ಅರಣ್ಯ ನೀತಿಗಳು ಮತ್ತು ನಾಡಿನ ಜನರ ದುವರ್ತನೆಗಳು ಕಾಡಿನ ನಿವಾಸಿಗಳಾದ ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳ ಜೀವನ ವಿಧಾನಕ್ಕೆ ಅಡಚಣೆಯುಂಟು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದು. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಕಾಡಾನೆಗಳು ನಾಡಿನೊಳಗೆ ನುಗ್ಗಿ ರೈತರ ಬೆಳೆ ಮತ್ತು ಮನುಷ್ಯರ ಪ್ರಾಣ ಹಾನಿಗಳಿಗೂ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಇಂತಹ ಸಂಧರ್ಭದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಆನೆಯ ಚಲನವಲನದ ಕುರಿತಾದ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಉಪಯುಕ್ತವೆನಿಸುತ್ತವೆ. ಇಂತಹ ಜ್ಞಾನಗಳು ಈ ಕೆಳಕಂಡ ಅಂಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ.

೧.ಆನೆ ಬರುವಾಗ ತನ್ನ ಎರಡು ಕಿವಿಗಳನ್ನು ಅಲುಗಾಡಿಸುತ್ತಾ ಬರುತ್ತದೆ.

೨.ಆನೆಯು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ನಡೆದುಹೋಗುವಾಗ ಮರದ ಕಡ್ಡಿಗಳು ಮುರಿಯುವ ಶಬ್ದ ಬರುತ್ತದೆ.

೩.ಆನೆಯ ದೇಹಕ್ಕೆ ನೊಣಗಳು ಮುತ್ತಿಕೊಂಡಾಗ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ದೇಹಕ್ಕೆ ಬಡಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.

೪.ಸೊಪ್ಪು ತಿನ್ನಲು ಮರದ ರೆಂಬೆ-ಕೊಂಬೆಗಳನ್ನು ಮುರಿಯುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಇಂತಹ ಕಡೆ ಆನೆ ಇದೆ ಎಂಬುದು ತಿಳಿಯುತ್ತಿತ್ತು.

ಆನೆಯಿಂದ ಉದ್ಭವಿಸಿದ ಅಪಾಯಗಳಿಗೆ ಮುಂಜಾಗ್ರತ ಕ್ರಮಗಳು

೧. ಆನೆಯ ನೇರಕ್ಕೆ ನಾವು ನಿಲ್ಲುವುದು ಅಥವಾ ಅದಕ್ಕೆ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದನ್ನು ಮಾಡಬಾರದು.

೨. ಆನೆಯು ಅಟ್ಟಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದರೆ ಅದರ ಕಣ್ಣಿನ ನೇರಕ್ಕೆ ಬೀಳಬಾರದು, ಅಡ್ಡ–ದಿಡ್ಡಿ ಓಡಬೇಕು.

೩. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಆನೆಯನ್ನು ರಾತ್ರಿ ಮತ್ತು ಹಗಲಿನಲ್ಲಿ ಕೆಳಗೆ ನೋಡಬೇಕು. ಆಗ ಅದರ ಚಲನವಲನವನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಗಮನಿಸಬಹುದು ಹಾಗೂ ಅದು ಯಾವ ಕಡೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿಯಬಹುದು.

೪. ಆನೆ ನಮ್ಮಕಡೆಯೇ ಬರುತ್ತಿದ್ದರೆ ಧಾವಂತದಿಂದ ಹೆದರಿ ಓಡಿಹೋಗದೆ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಆನೆಗೆ ಕಾಣಿಸದಂತೆ ಪಕ್ಕಕ್ಕೆ ಸರಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

೫. ಆನೆಯು ದಾಳಿಮಾಡಿದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅದರ ಎಡಭಾಗದಿಂದ ಆನೆಯ ಹಿಂಬಾಗಕ್ಕೆ ಹೋಗಬೇಕು. ಏಕೆಂದರೆ ಆನೆಯ ಎಡಗಣ್ಣು ಅಷ್ಟೊಂದು ಚುರುಕಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ (ಎಡಗಣ್ಣಿನ ದೃಷ್ಟಿ ಮಂದ) ಮತ್ತು ಅದು ಬಲಭಾಗಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ವೇಗವಾಗಿ ತಿರುಗುತ್ತದೆ ಎಡಭಾಗಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ತಿರುಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಆನೆ ಪಳಗಿಸಲು ಜೇನು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಬಳಸುವ ಪದಗಳು

ಅಘತ್ – ಮುಂದೆ ಹೋಗು

ದತ್ – ಹಿಂದೆ ಹೋಗು

ಸರಕ್ – ಪಕ್ಕಕ್ಕೆ ಜರುಗು

ತೋಲ್ – ಮುಂಗಾಲು ಎತ್ತು

ಝೂಕ್ – ಬಗ್ಗು

ತ್ಚಾಯ್ – ಬಲಕ್ಕೆ ತಿರುಗು

ತ್ಚ – ಬಿಡು

ದಲೇ – ಸೊಂಡಿಲನ್ನು ಎತ್ತು

ಶೂಫ್ – ಕುಡಿ

ನಿತ್ – ಕಾಲು ಚಾಚು

ಮಾರ್ – ದೂಡು

ತೋಲ್ ಮಾರ್ – ಒದೆ

ಸೋಂ ಬೈತ್ – ನಾಲ್ಕೂ ಕಾಲೂರಿ ಕೂರು

ಬೋಲ್ – ಬಾ

ಬೈತ್ – ಕೂರು

ಚೌತ್ ಚೌತ್ – ನೀರು ಕುಡಿ

ಮಾರ್ – ನುಗ್ಗು

ಬರ್ತಾಲ್ – ಸ್ನಾನ ಮಾಡು

ಆನೆಗೆ ಮದ ಬಂದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅನುಸರಿಸುವ ಕ್ರಮ

ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಹಾಗೂ ಕಾಡಿನಿಂದ ತಂದು ಪಳಗಿಸಿ ಸಾಕಿದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಆನೆಗೆ ಮದವೇರುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಆನೆಗಳಿಗೆ ಹದಿನೈದು ಅಥವಾ ಹದಿನೆಂಟು ವರ್ಷ ತುಂಬುವವರೆಗೂ ಮದವೇರುವುದಿಲ್ಲ. ಗಂಡು ಆನೆಗಳಿಗೆ ಮದ ಜಾಸ್ತಿ, ಹೆಣ್ಣು ಆನೆಗೆ ಮದ ಜಾಸ್ತಿ ದಿನ ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಗಂಡಾನೆಗೆ ಪ್ರತಿವರ್ಷವು ಮದ ಬರುತ್ತದೆ. ಕಾರಣ ಆನೆಯು ಬೆವರುವುದಿಲ್ಲ. ಆದ ಕಾರಣ ತನ್ನ ತಲೆಯ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಶೇಖರವಾಗಿರುವಂತಹ ತೈಲರೂಪದ ದ್ರವ್ಯವನ್ನು ಕಣ್ಣು ಮತ್ತು ಕಿವಿಯ ಮಧ್ಯ ಭಾಗದಲ್ಲಿರುವ ರಂಧ್ರದ ಮುಖಾಂತರ ಆ ತೈಲವನ್ನು ಹೊರಹಾಕುವ ಮೂಲಕ ಆನೆಯು ತನ್ನ ಮದವನ್ನು ಕಡಿಮೆಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಒಂದುಸಲ ಬರುವ ಈ ಮದವು ಗಂಡಾನೆಗಳಿಗೆ ಸುಮಾರು ಮೂರರಿಂದ ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಹೆಣ್ಣಾನೆಗಳಿಗೆ ಒಂದು ತಿಂಗಳು ಇಲ್ಲವೇ ಹದಿನೈದು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಮಾತ್ರ ಮದವಿರುತ್ತದೆ. ಮಾವುತರು ಮದ ಬಂದಾಗ ನೀರಿನ ತಾಣದ ಹತ್ತಿರವೇ ಇವುಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿಹಾಕಿ ಅಲ್ಲಿಯೆ ಆಹಾರವನ್ನು ನೀಡಿ ಪೋಷಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾಡಾನೆಗಳಿಗೆ ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಪಳಗಿಸಿದ ಆನೆಗಳಿಗೆ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಮದ ಬರುತ್ತದೆ.

ಆನೆಗಳು ತುಂಬಾ ಸೂಕ್ಷ್ಮಗ್ರಾಹಿಗಳಾಗಿದ್ದು, ಮನುಷ್ಯರ ವಾಸನೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಮೂಲಕ ತನ್ನ ಒಡೆಯ ಅಥವಾ ಮಾವುತ ಯಾರೆಂಬುದನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಆನೆಯು ಆಹಾರ ತಿನ್ನದೇ ಇದ್ದಾಗ, ಸೊಂಡಲು ಮತ್ತು ಕಿವಿಯನ್ನು ಆಡಿಸದೆ ಇರುವುದು, ಲವಲವಿಕೆಯಿಂದ ಇರದೆ ಮಂಕಾಗಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಆನೆಯ ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಅನಾರೋಗ್ಯದ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಮಾವುತರು ತಿಳಿಯುತ್ತಾರೆ. ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಗವಲಮರದ ಕಾಯಿಯನ್ನು ತಿಂದರೆ ಆನೆಗೆ ಮದ ಜಾಸ್ತಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ತನ್ನ ಮರಿಗಳನ್ನೂ ಸಹ ಹತ್ತಿರ ಸೇರಿಸುವುದಿಲ್ಲ, ಅಲ್ಲದೆ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಮೇಲೆ ದಾಳಿಗೂ ಹಿಂಜರಿಯುವುದಿಲ್ಲ ಹಾಗೂ ಗವಲಮರದ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿಂದು ಕಣ್ಣಲ್ಲಿ ನೀರು ಬರುವಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿಯೂ ಆನೆಯ ಬಳಿ ಹೋಗುವುದು ಅಪಾಯಕಾರಿ.

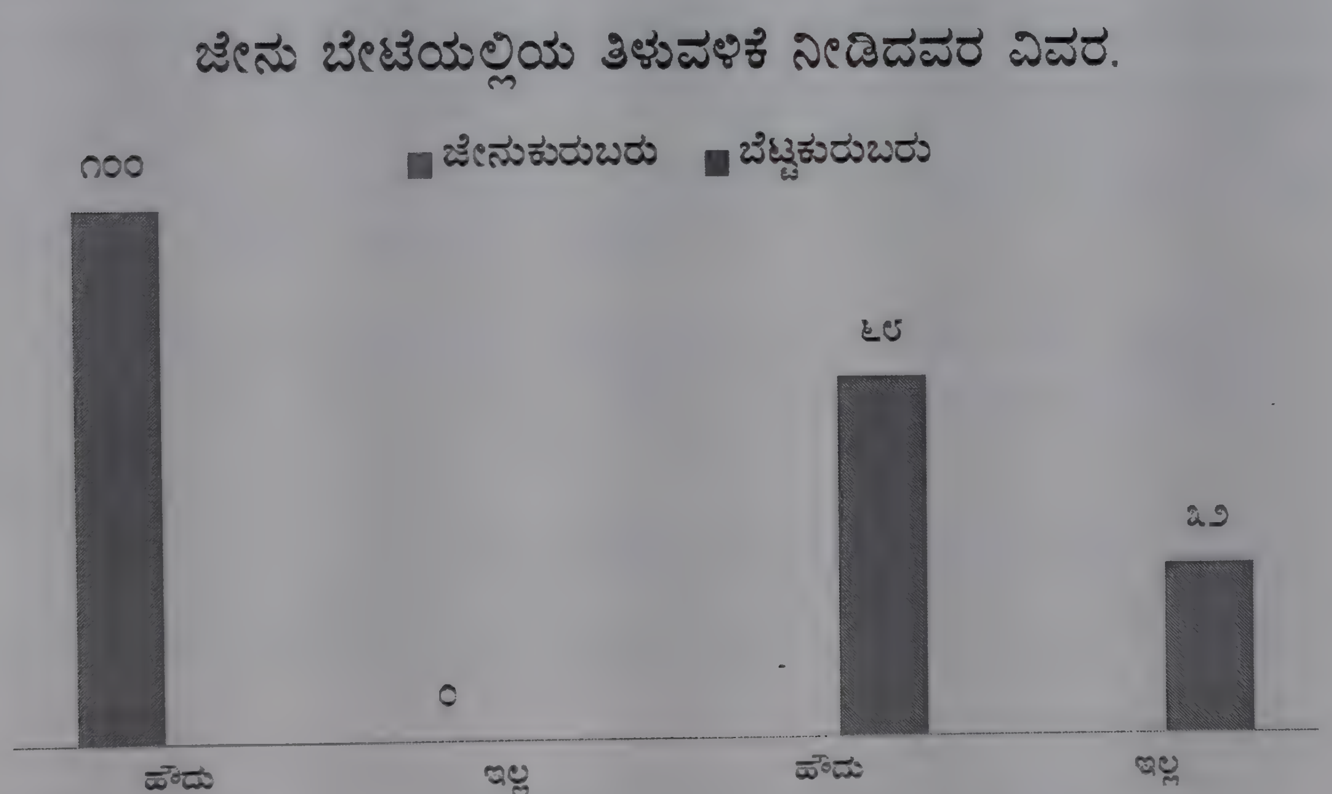
೩.೧೧. ಜೇನು ಬೇಟೆ

'ಜೇನು' ಎಂಬ ಮಧುರಸಿಹಿಯ ರುಚಿಯನ್ನು ಆಸ್ವಾದಿಸಿದವರಾರು ಸೃಷ್ಟಿಯು ನೀಡಿದ ವಿಶಿಷ್ಟತೆಯೊಂದಿಗೆ ದಿನಚರಿ ನಡೆಸಿ, ತನ್ನೆಲ್ಲ ದುಡಿಮೆಯನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಯ ಮತ್ತೊಂದು ಪ್ರಾಣಿಗೆ ಆಹಾರವಾಗಿಸುವ ಈ ಜೇನುನೊಣಗಳ ಜೀವನ ಮಾತ್ರ ಸಿಹಿಗೆ ವಿರುದ್ಧವಾದುದು."[೧೮]

ಮಾನವ ಪುರಾಣಕಾಲದಿಂದಲೂ ಸಿಹಿಯಾದ ಜೇನುನೊಣದ ಪರಿಚಯುವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಜೇನುನೊಣಗಳು ಅನಾದಿಕಾಲದಿಂದಲೂ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ನಮಗೆ ಒದಗಿಸುತ್ತಾ ಬಂದಿವೆ. ಈ ಜೇನುತುಪ್ಪವು ತನ್ನಲ್ಲಿರುವ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಹೆಚ್ಚು ಹೆಸರುಪಡೆದಿದೆ. ಕೇವಲ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೇ ಜೇನಿನ ಹುಳುವೂ ಸಹ ಮಾನವನ ಅನಾರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಔಷಧಿಯನ್ನಾಗಿ ಆಯುರ್ವೇದ ಮತ್ತು ಯುನಾನಿ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಣಬಹುದು. ಇಂದಿಗೂ ಸಹ ಗಿರಿಜನರು ಈ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಕಾಯಿಲೆಗಳು ಬಂದಾಗ ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸು, ಸೊಪ್ಪು, ನಾರು-ಬೇರುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿಕೊಡುವುದರಿಂದ ಅವರ ಅನೇಕ ಕಾಯಿಲೆಗಳು ವಾಸಿಯಾಗಿರುವುದನ್ನು ಗಿರಿಜನರು ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಮೂಲಕ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.

ಜೇನು ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿಯ ತಿಳುವಳಿಕೆ ನೀಡಿದವರ ವಿವರ.

ಜೇನು ಬೇಟೆ							
ಜೇನುಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು
ಜೇನು ಬೇಟೆ ತಿಳುವಳಿಕೆ	೧೦೦	೦೦	೧೦೦	ಜೇನು ಬೇಟೆ ತಿಳುವಳಿಕೆ	೬೮	೩೨	೧೦೦
%	೧೦೦	೦೦	೧೦೦	%	೬೮	೩೨	೧೦೦



"ಜೇನುತುಪ್ಪವು ರಕ್ತದ ಹಿಮೋಗ್ಲೋಬಿನ್ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ವೃದ್ಧಿಸುತ್ತದೆ. ಶೀತ, ಕೆಮ್ಮು, ಜ್ವರಗಳನ್ನು ದೂರವಿರಿಸುತ್ತದೆ. ರಕ್ತವನ್ನು ಶುದ್ಧೀಕರಿಸುವುದಲ್ಲದೆ ನಾಲಿಗೆ ಮತ್ತು ಕರುಳಿನ ಹುಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸುತ್ತದೆ. ತೈಪಾಯ್ಡ್, ನ್ಯಮೊನಿಯ ಆಮಶಂಕೆಗಳಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗುವ ರೋಗಾಣುಗಳನ್ನು

ಜೇನುತುಪ್ಪ ನಾಶ ಮಾಡುತ್ತದೆ."[೧೯] ಹೀಗಾಗಿ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಒಂದು ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ವೈದ್ಯಲೋಕದ ಸಂಜೀವಿನಿಯಾಗಿ ಇಂದಿಗೂ ಸಹ ಪ್ರಚಲಿತದಲ್ಲಿದೆ.

ಬೆಟ್ಟ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರು ಜೇನುಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುವಾಗ ಗುಂಪಾಗಿ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ದೊರೆತಂತಹ ಜೇನನ್ನು ಎಲ್ಲರೂ ಪಾಲುಮಾಡಿಕೊಂಡು ಮನೆಗೆ ಹೊರಡುತ್ತಾರೆ. ಜೇನುಬೇಟೆಗೆ ಹೊರಡುವ ಮೊದಲು ಕುಡುಗೋಲು, ಉದ್ದವಾದ ಹಗ್ಗ, ಹೊಗೆ ಮಂಡಿಗೆ, ಜೇನುಬುಟ್ಟಿ, ಪಂಚು, ಟಿನ್ ಡಬ್ಬಿ, ಅಥವಾ ಬಕೆಟ್, ಕತ್ತಿ, ಬೆಂಕಿಪೊಟ್ಟಣ ಮುಂತಾದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಜೇನನ್ನು ಇಳಿಸಲು ಹಿಂದೆ ಕವರಿನಾರನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂದು ಗೌರಿಗಿಡದ ನಾರನ್ನು ಬಳಸಿ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಜೇನುಕೊಯ್ಯಲು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳೆರಡು ಅನೇಕ ರೀತಿಯ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸುವರು. ಜೇನು ಇರುವಂತಹ ಮರಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ ಜೇನುಗೂಡಿನ ನೇರಕ್ಕೆ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಹಸಿ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಹೊಗೆ ಎಬ್ಬಿಸುವರು. ಈ ಹೊಗೆಗೆ ಸಿಕ್ಕಿ ಜೇನುಹುಳುಗಳು ಗೂಡಿನಿಂದ ಎದ್ದು ಓಡುತ್ತವೆ. ಜೇನು ಹುಳುಗಳು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಹಾರಿ ಹೋದಮೇಲೆ ಮರ ಹತ್ತಿ ಜೇನನ್ನು ಕೊಯ್ದು ಬುಟ್ಟಿಯೊಳಗೆ ಅಥವಾ ಟಿನ್ ಡಬ್ಬಿಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸುವರು. ಮರದ ಕೆಳಗಡೆ ಇರುವ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು ಅದನ್ನು ಪಾತ್ರೆ ಅಥವಾ ಬುರುಡೆಗಳಿಗೆ ತುಂಬುವರು. ಇದು ಒಂದು ರೀತಿಯ ತಂತ್ರವಾದರೆ, ಇನ್ನೊಂದು ರೀತಿಯ ತಂತ್ರ ಹೀಗಿದೆ; ಮರ ಏರುವವರು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪಂಜನ್ನು ಹಿಡಿದು ಮರ ಏರುವರು. ಈ ಪಂಜಿನ ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಜೇನುಗೂಡಿಗೆ ಹಿಡಿದ ಕೂಡಲೆ ಜೇನುಹುಳುಗಳು ಸತ್ತುಹೋಗುತ್ತವೆ. ನಂತರ ಜೇನುಹುಳುಗಳಿಲ್ಲದ ಜೇನುಗೂಡನ್ನು ಕಿತ್ತುತಂದಿರುವಂತಹ ಬುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಿ ಕೆಳಗೆ ಸಾಗಿಸುವರು. ಈ ರೀತಿಯ ತಂತ್ರಗಾರಿಕೆಯನ್ನು ಹೆಜ್ಜೇನಿನಂತಹ ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಗೂಡುಗಳನ್ನು ಕೀಳುವಾಗ ಈ ತಂತ್ರ ಬಳಸುವರು.

ನಸರೇಜೇನು ಮತ್ತು ಕೋಲ್ಜೇನಿನಂತಹ ಸಣ್ಣಜಾತಿಯ ಜೇನಿನ ಬೇಟೆಗೆ ಅಷ್ಟೇನು ಕಷ್ಟಪಡಬೇಕಿಲ್ಲ. ಬೀಡಿ ಹೊಗೆ ಅಥವಾ ಜೇನುಹುಳುಗಳನ್ನು ಕಡ್ಡಿಯಿಂದ ಕೆದಕಿ ಹುಳುಗಳನ್ನು ಓಡಿಸಿ ಜೇನುಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ಯಬಹುದು.

ಜೇನುಕೊಯ್ಯಲು ಹೋಗುವಾಗ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ತಮ್ಮ ಕುಲದೇವತೆ ಹಾಗೂ ಜೇನುದೇವತೆಗೆ ಪೂಜೆಮಾಡಿಯೇ ಜೇನನ್ನು ಕೊಯ್ಯುವ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಮುಂದಾಗುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಜೇನುಕುರುಬರು ಜೇನು ಕೀಳುವಾಗ ಹಾಡುವಂತಹ ಆ ಜೇನುಪದ ಹೀಗಿದೆ.

ಜೇನು ಆಕಾಶದ ಅರಮನೆಯೋ ಜೇನ್ಯೋ, ಜೇನ್ಯೋ, ಜೇನ್ಯೋ ॥ಪ॥

ಜೇನು ಬರೆಕಾರ ಬಂದ್ಯಾನೋ ಜೇನ್ಯೋ, ಜೇನ್ಯೋ, ಜೇನ್ಯೋ ॥ಪ॥

ಜೇನು ಕುಯ್ಯೋದು ರಾಗಿ ಮಸುಮ ಜೇನ್ಯೋ

ಜಾಂತೀಯ ಹೂವು ಕುಯ್ದು ಜೌಂತೀಯ
ಹೂವಕುಯ್ದು ಜನನಿ
ಒಂದು ಒಪ್ಪುತ್ತಂಶ ಬುಟ್ಟು ಜೇನ್ಯೋ ॥ಪ॥
ಜನನಿ ರಾಗಿ ಮುಸ್ಮ ಹೂವ ಕುಯ್ದು
ಜನನೀ ಜನನೀ ರಾಗ ಪಾಡಿ ಜೇನ್ಯೋ ॥ಪ॥
ಜನನಿ ಬಡಮುಕ್ಕ ಕುಸ್ಮಾಲೆತ್ತಿ
ಜನನಿ ಬಡಬಾಕಲೆರಗಿದ್ಯೋ ಜೇನ್ಯೋ ॥ಪ॥
ಜನನಿ ಮುಂದೆ ಬರಾದು ಹೂವಿನ ತಟ್ಟಿ
ಜನನಿ ಹಿಂದೆ ಬರಾದು ತಲೆಯ ತುಪ್ಪ ಜೇನ್ಯೋ ॥ಪ॥
ಜೇನು ಕುಂಬಾಳೆಯ ಕುಸ್ಮಾತಿತ್ತಿ
ನೀ ಕುಂಬಾರ್ ಬೀದಿ
ಭಿಕ್ಷೆ ಬೇಡಿ ಜೇನ್ಯೋ ॥ಪ॥
ಜನ ಬೆಳ್ಳೀ ಮೂಡಿ ಬೆಳಕಾಯ್ತೊ ಜೇನ್ಯೋ ॥ಪ॥
ಜೇನೆ ಕೊನ್ನೆ ನೆಲಲ ಬಿದ್ದು ಜೇನೆ ಬೆಳ್ಳಿ ಮೂಡಿ ಬೆಳಕಾಲೇರಿ ಜೇನ್ಯೋ ॥ಪ॥"[೨೦]

ಹೀಗೆ ಜೇನು ಪದವನ್ನು ಹಾಡಿಕೊಂಡು ಜೇನು ಕೊಯ್ಯುವುದರಿಂದ ಜೇನುಹುಳುಗಳು ಕಚ್ಚುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಅವರಲ್ಲಿದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಇನ್ನೊಂದು ಮುಖ್ಯವಾದ ಅಂಶವೇನೆಂದರೆ ಈ ರೀತಿ ದೇವರನ್ನು ನೆನೆಯುತ್ತಾ ಉತ್ಸಾಹದಿಂದ ಹಾಡುವಾಗ ಜೇನುಹುಳುಗಳು ಕಚ್ಚಿದರೂ ಗೊತ್ತಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಕೆಲಸದ ಶ್ರಮವು ತಿಳಿಯದೆ ನಿರಾಯಾಸವಾಗಿ ಕೆಲಸ ಸಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಅವರಲ್ಲಿದೆ.

ಜೇನುಬೇಟೆ ಮುಗಿದಮೇಲೆ ದೇವರಿಗೆ ಪೂಜೆಯನ್ನು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಜೇನುಬೇಟೆಗೆ ಬಂದರೆಲ್ಲರೂ ಸೇರಿ ಒಂದುಕಡೆ ಕುಳಿತು ತಮ್ಮ ಮನೆಗಳಿಂದ ತಂದಿದ್ದ ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಬೇಯಿಸಿದ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸನ್ನು ಜೇನುತುಪ್ಪದ ಜೊತೆ ಬೆರೆಸಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುವರು. ಆನಂತರ ಜೇನುಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಂಡವರಿಗೆ ಯಜಮಾನ ಅವರವರ ಪಾಲನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಡುತ್ತಾನೆ.

ಜೇನಿನ ವಿಧಗಳು

ಜೇನುಗಳಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ವಿಧಗಳಿವೆ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಹೆಜ್ಜೇನು, ಕಡವೆಜೇನು, ಕೋಲುಜೇನು, ನಸರೆಜೇನು, ಕನ್ನೇರಿಜೇನು, ಅಟ್ಟೆಕಾಜೇನು ಇಷ್ಟು ಬಗೆಯ ಜೇನುಗಳನ್ನು ತಮ್ಮದೆಯಾಆದ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ಕೊಡುವ ಮೂಲಕ ಗುರುತಿಸುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ತಮ್ಮ ಪರಂಪರೆಯಿಂದ ತಿಳಿದುಕೊಂಡ ಜ್ಞಾನದ ಮೂಲಕ ಜೇನುಬೇಟೆಯನ್ನು ಮಾಡಿ ಅವುಗಳ ಸಂತತಿಯ ಮುಂದುವರಿಕೆಗೆ ಅನುವು ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

ಹೆಜ್ಜೇನು

ಜೇನುನೊಣಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಜ್ಜೇನಿನ ನೊಣಗಳು ದೊಡ್ಡವು. ಇವು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎತ್ತರವಾದ ಮರದ ಕೊಂಬೆ, ಬಂಡೆ ಮತ್ತು ಎತ್ತರವಾದ ಕಟ್ಟಡಗಳಲ್ಲಿ ಗೂಡನ್ನು ಕಟ್ಟುತ್ತವೆ. ಹೆಜ್ಜೇನುಗಳು ತುಂಬಾ ಕೋಪದ ಸ್ವಭಾವದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು, ಅವುಗಳಿಗೆ ಮನುಷ್ಯರಿಂದ ಅಥವಾ ಇತರೆ ಪ್ರಾಣಿ-ಪಕ್ಷಿಗಳಿಂದ ತೊಂದರೆ ಉಂಟಾದಲ್ಲಿ ದಾಳಿ ಮಾಡಿ ಘಾಸಿಗೊಳಿಸುತ್ತವೆ.

ಹೆಜ್ಜೇನನ್ನು ಬಿಡಿಸಲು ಒಂದು ಮರಕ್ಕೆ ನಾಲ್ಕು ಜನರು ಇರುತ್ತಾರೆ. ಜೇನು ಕೀಳಲು ಮರವನ್ನು ಹತ್ತುವ ಮೊದಲು ಜೇನುಗೂಡು ಇರುವ ಮರಕ್ಕೆ ಮೊದಲು ಪೂಜೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಮರವನ್ನು ಏರಲು ಏಣಿಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಮರಗಳಿದ್ದಲ್ಲಿ ಆಯುಧಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಮರದಲ್ಲಿ ಮೆಟ್ಟಿಲುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಮರ ಹತ್ತುವ ಮೊದಲು ಹೊಗೆಮಂಡಿಗೆಗೆ ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಹಸಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಹಸಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಹೊಗೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಆ ಹೊಗೆಯನ್ನು ಜೇನುಗೂಡಿಗೆ ಹಿಡಿದಾಗ ಜೇನುನೊಣಗಳು ಗೂಡನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಚದುರುತ್ತವೆ ಹಾಗೂ ಆ ಹೊಗೆಯಿಂದ ಅವುಗಳ ಪ್ರಜ್ಞೆ ತಪ್ಪುತ್ತವೆ. ಆಗ ಹುಳುಗಳನ್ನು ಓಡಿಸಿ ಜೇನಿನ ಹುಟ್ಟನ್ನು ಕುಡುಗೋಲು ಅಥವಾ ಬಿದಿರಿನ ಹಜ್ಜೆಯಿಂದ ಕೊಯ್ದು, ಪಾತ್ರೆ ಅಥವಾ ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿ ಜೇನನ್ನು ತುಂಬಿ ಕೆಳಗೆ ಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಜೇನುಗೂಡಲ್ಲಿ ಹತ್ತರಿಂದ ಹದಿನೈದು ಕೆ. ಜಿ. ಯಷ್ಟು ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಜುಲೈ, ಆಗಸ್ಟ್, ನವಂಬರ್ ಮತ್ತು ಡಿಸೆಂಬರ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಜೇನು ತುಂಬಾ ರುಚಿಕರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದರ ತುಪ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಮತ್ತು ಸಿಹಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಜೇನುಕುರುಬರ ಮಾಹಿತಿದಾರರು ಅಭಿಪ್ರಾಯವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

ತುಡುವೆಜೇನು

ತುಡುವೆ ಜೇನನ್ನು 'ಹುತ್ತದಜೇನು, ಮಡಕೆಜೇನು, ಸಾಕುಜೇನು' ಎಂದು ವಿವಿಧ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇವುಗಳು ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕವು. ಕಾಡು, ಗುಡ್ಡಗಳಲ್ಲಿರುವ ಹುತ್ತ, ಮರದ ಪೊಟರೆ, ಕಟ್ಟಡಗಳ ಸಂದುಗಳಲ್ಲಿ ಇವು ವಾಸಿಸುತ್ತವೆ. ಈ ಜೇನನ್ನು ಬಿಡಿಸಲು ಹೆಚ್ಚು ಕಷ್ಟಪಡಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ. ಇವುಗಳನ್ನು ಗೂಡಿನಿಂದ ಓಡಿಸಲು ಬೀಡಿ ಸೇದಿ ಹೊಗೆಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಈ ಜೇನಿನ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಜೇನನ್ನು ಬರಿಗೈಯಿಂದಲೆ ಬಿಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಜುಲೈ ಮತ್ತು ಆಗಸ್ಟ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ತುಡುವೆ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಹಾಳು ಮಾಡದೆ ಹಾಗೆಯೆ ರಕ್ಷಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಕೋಲು ಜೇನು

ಈ ಜೇನು ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿದ್ದು, ಪೊದರುಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಬಿದಿರಿನ ಸೀಳು ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಗೂಡನ್ನು ಕಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಈ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಔಷಧಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ನಸರೆಜೇನು

ಇದು ಎಲ್ಲಾ ಜೇನುನೊಣಗಳಿಗಿಂತ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇವು ಶೇಖರಿಸುವ ಜೇನು ಬಹಳ ಕಡಿಮೆ ಮತ್ತು ಹುಳಿ-ಸಿಹಿ ಮಿಶ್ರಿತ ರುಚಿಯಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಜೇನುತುಪ್ಪವು ಇತರೆ ಎಲ್ಲಾ ಜೇನುತುಪ್ಪಗಳಿಗಿಂತ ಉತ್ತಮ. ಉತ್ತಮ ಔಷಧಿಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಜೇನುಬೇಟೆಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಕಾಲಮಾನ ವಸಂತ ಋತು. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ಏಪ್ರೀಲ್ ಮತ್ತು ಮೇ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ನಿಸರ್ಗದಲ್ಲಿ ಪುಷ್ಪಗಳ ಸಂಭ್ರಮ ಹಾಗೂ ಮುಂಗಾರುಮಳೆ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುವ ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಜೇನುಗಳು ಕಾಡಂಚಿನಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತವೆ. ಈ ಮುಂಗಾರು ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಜೇನುತುಪ್ಪವು ತುಂಬಾ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದುದ್ದಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಮುಂಗಾರು ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕಾಡಲ್ಲಿರುವಂತಹ ಶೇಕಡಾ ೭೫ರಷ್ಟು ಭಾಗದ ಗಿಡ-ಮರಗಳು ಹೂ ಬಿಟ್ಟು ಕಂಗೊಳಿಸುತ್ತಿರುತ್ತವೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಕಾಡಿನ ಎಲ್ಲಾ ವಿಧದ ಹೂಗಳಿಂದಲೂ ಜೇನುಹುಳುಗಳು ಮಧುವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ತನ್ನ ಗೂಡಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸುತ್ತವೆ.

ಜೇನಿನ ಔಷಧಿ

ಗಿರಿಜನರು ಜೇನನ್ನು ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಸುಟ್ಟು ಹೋಗಿರುವಂತಹ ಗಾಯಕ್ಕೆ, ಕೆಮ್ಮು, ನೆಗಡಿ, ಜ್ವರಕ್ಕೂ ಸಹ ಈ ಜೇನನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಉಂಡೆ ಮೆಣಸು, ಶುಂಠಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಜೇನಿನ ಕಷಾಯ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಯಾವ ರೋಗರುಜಿನಗಳು ಬರುವುದಿಲ್ಲವೆಂಬುದು ಇವರ ನಂಬಿಕೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಒಂದರಿಂದ ಐದು ಲೀಟರ್‌ನಷ್ಟು ಜೇನಿಗೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಉಂಡೆ ಮೆಣಸನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೆಚ್ಚು ಕುದಿಸಿದಾಗ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಆಗ ಅದರ ಪ್ರಮಾಣವೂ ಸಹ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಕುದಿಸುವುದರಿಂದ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ತಯಾರಿಸಿದ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಐದು ವರ್ಷಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡಬಹುದಾಗಿದೆ ಎಂದು ಮಾಹಿತಿದಾರರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಕೇವಲ ಜೇನನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಇಟ್ಟರೆ ಅದು ವಾಸನೆ ಬರುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಅದನ್ನು ಸೇವಿಸಿದರೆ ಎದೆಯುರಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಕಚ್ಚಾಜೇನನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದಿಲ್ಲ.

ಜೇನುಹುಳು ಕಚ್ಚಿದರೆ ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಪರಿಹಾರ ಕ್ರಮಗಳು

೧. ಜೇನು ಕಚ್ಚಿದರೆ ಜೇನುಗೂಡಲ್ಲಿರುವ ಜೇನಿನ ಮರಿಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುವುದು.

೨. ಜೇನು ಕಚ್ಚಿದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಭಯಭೀತರಾಗದೆ ಸಾಯುತ್ತೇವೆ ಎಂಬ ಅಂಜಿಕೆಯನ್ನು ತೊರೆದು ಏನು ಆಗುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬ ಆತ್ಮಸ್ಥೈರ್ಯವನ್ನು ತಂದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು; ಆಗ ಏನು ಆಗುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಜೇನುಕುರುಬರದು.

೩. ಜೇನು ಕಚ್ಚಿದಾಗ ಪಾಂಬ(ಜೇನಿನಮುಳ್ಳ)ನ್ನು ತೆಗೆದು ಹಾಕಿದಾಗ ೨೪ ಗಂಟೆಯೊಳಗೆ ಬಾವು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೪. ಜೇನು ಕಚ್ಚಿದಾಗ ಆಲೆಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಕಡುಸೀಗೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ತಿಂದರೆ ಅದರ ಬಾವು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೫. ಜೇನು ಕಚ್ಚಿದ ಜಾಗಕ್ಕೆ ಕಬ್ಬಿಣವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಉಜ್ಜುವುದರಿಂದ ಬಾವು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೬. ಜೇನುಬಾರಸು ಎಂಬ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಮೈಗೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ಜೇನುಹುಳುಗಳು ಕಚ್ಚುವುದು ಕಡಿಮೆ.

೭. ಜೇನು ಕಚ್ಚದಂತೆ ಮಾಡಲು ಕಾಡುಮೆಣಸಿನ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹೊಗೆಮಂಡಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಜೇನುಹುಳುಗಳನ್ನು ಓಡಿಸಿ ಜೇನುಗೂಡನ್ನು ಕೀಳುತ್ತಾರೆ.

೮. ಜೇನು ಕಚ್ಚಲು ಬಂದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅದರ ಗೂಡಲ್ಲಿರುವ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ತೆಗೆದು ಎಲೆಗಳ ಮೇಲೆ ಎರಚಿದರೆ ಆಗ ಜೇನುಹುಳುಗಳು ತುಪ್ಪದ ವಾಸನೆ ಹಿಡಿದು ಹಾರಿಹೋಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಜೇನುಹುಳುಗಳಿಂದ ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಜೇನಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ನಂಬಿಕೆಗಳು

೧. ಹುಣ್ಣಿಮೆಯ ಬೆಳಕು ಬರುವ ಮುಂಚೆಯೆ ಜೇನು ಕೀಳಬೇಕು.

೨. ಸೂರ್ಯ ಉದಯಿಸುವ ಮುಂಚೆಯೆ ಜೇನು ಕಿತ್ತ ಜಾಗವನ್ನು ಬಿಟ್ಟುಬರಬೇಕು. ಕಾರಣ ಪೆಟ್ಟು ಬಿದ್ದಂತಹ ಜೇನುಹುಳುಗಳು ಕಚ್ಚುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇರುತ್ತದೆ.

೩. ಬೇರೆ ಜಮ್ಮಾದಿಂದ ಬಂದವರು ಇನ್ನೊಂದು ಜಮ್ಮಾದಲ್ಲಿರುವ ಜೇನನ್ನು ಕೀಳುವಂತಿಲ್ಲ

೪. ಸರಿಯಾಗಿ ಜೇನು ಕೀಳಲು ಬಾರದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಯಾರು ಕೀಳಬಾರದು.

೫. ಜೇನಿನ ಮರಿಯ ರಸವನ್ನು ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್ ಗುಣವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ.

೬. ಜೇನು ಕಚ್ಚುವುದರಿಂದ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್ ಬರುದಿಲ್ಲ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇವರಲ್ಲಿದೆ.

೩.೧೨. ಪಕ್ಷಿಬೇಟೆ

ಮಾನವ ಮೂಲತಃ ಸಸ್ಯ ಹಾಗೂ ಮಾಂಸ ಎರಡನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾನೆ. ಕೆಲವರು ಕೇವಲ ಸಸ್ಯಹಾರಿಗಳಾಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆಯಾಗಿದ್ದರೂ ಇಂದು ಅನೇಕರು ಕದ್ದು ಮುಚ್ಚಿ ಮಾಂಸಾಹಾರ ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅನೇಕ ಪಕ್ಷಿಗಳು ಮನುಷ್ಯನಿಗೆ ಆಹಾರವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಆದರಿಂದ "ಮಾನವ ಬಹಳ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದ. ಹಿಂದೆ ನೆಲದಮೇಲೆ ಹಾಗೂ ನೀರಿನ ತಾಣಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದ. ಶರೀರದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಮಾಂಸ ತುಂಬಿರುವ ಬಕ, ಬಾತು, ಹಂಸ, ತರ್ಕಿ ಮುಂತಾದ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಹಿಡಿಯುತ್ತಿದ್ದ. ಆನಂತರ ಬಿಲ್ಲು ಬಾಣಗಳಿಂದ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಬಳಕೆಗೆ ಬಂತು. ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಉರುಳು ಅಥವಾ ಪಾಷಗಳಿಂದ ಹಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ಪ್ರಯತ್ನವೂ ನಡೆಯಿತು. ಅದರಿಂದ ಬಲೆಗಳನ್ನು ಆವಿಷ್ಕರಿಸಲಾಯಿತು.

ಹಕ್ಕಿಗಳ ಹಾರಾಡುವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬಲೆಯನ್ನು ಬೀಸಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ಪರಿಪಾಠ ಆರಂಭವಾಯಿತು. ಪಾರಿವಾಳ, ಬಾತು ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಬಲೆ ಬೀಸಿ ಹಿಡಿಯಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಬಂದೂಕುಗಳಂತಹ ಉಪಕರಣಗಳ ಆವಿಷ್ಕಾರವಾದಾಗ ಪಕ್ಷಿಗಳ ಬೇಟೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಸುಲಭವಾಯಿತು. ಮಾಂಸ-ತುಪ್ಪಳಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಅತ್ಯಂತ ಚುರುಕಾದ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಕೂಡ ಸುಲಭವಾಗಿ ಬೇಟೆಯಾಡುವುದು ಸಾಧ್ಯವಾಯಿತು. ಆಹಾರಕ್ಕೆಂದು ಮಾತ್ರ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಮಾನವ ಮನರಂಜನೆಗಾಗಿ ಕೂಡ ಬೇಟೆಯಾಡಲಾರಂಭಿಸಿದ. ಹೀಗೆ ಆರಂಭವಾದ ಪಕ್ಷಿಗಳ ಬೇಟೆ ಅನೇಕ ಶತಮಾನಗಳಿಂದ ಅವ್ಯಾಹತವಾಗಿ ಮುಂದುವರಿದಿದೆ."[೨೧]

'ಪಕ್ಷಿಗಳ ಮಾಂಸ ತುಂಬಾ ರುಚಿಕರ ಹಾಗೂ ಪುಷ್ಟಿಕರ, ಬೇರೆ ಎಲ್ಲಾ ಬಗೆಯ ಮಾಂಸಗಳಿಗಿಂತ ಉತ್ಕೃಷ್ಟವಾದುದು. ಅವುಗಳ ಮೊಟ್ಟೆಗಳು ಕೂಡ ಮಾನವನಿಗೆ ಹಾಗೂ ಇತರೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಆಹಾರವಾಗಬಲ್ಲದು. "ಮಾನವ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಪಕ್ಷಿಗಳ ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಅರಸಿ ಹಿಡಿದು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಅರಣ್ಯಗಳಲ್ಲಿ, ಗುಹೆಗಳಲ್ಲಿ, ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದ ವಿವಿಧ ಮಾನವಜನಾಂಗಗಳು ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸುಗಳನ್ನು, ಪಶು-ಪಕ್ಷಿಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರೊಂದಿಗೆ ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನೂ ಕೂಡ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದ. ಅನೇಕ ಪಕ್ಷಿಗಳ ಗೂಡುಗಳು ಕೈಗೆಟುಕುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲವಾದ್ದರಿಂದ ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಗೂಡು ಕಟ್ಟಿ ಮೊಟ್ಟೆಯಿಡುತ್ತಿದ್ದ ಪಕ್ಷಿಗಳ ಮೊಟ್ಟೆಗಳೆ ಹೆಚ್ಚು ಉಪಯೋಗವಾಗುತ್ತಿದ್ದವು."[೨೨]

"ಅನೇಕರು ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಸಾಕುತ್ತಾರೆ. ಕೋಳಿ, ಬಾತು, ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಸಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಲ್ಲದೆ ಕೆಲವು ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಅಂದಕ್ಕಾಗಿ, ಇನ್ನೂ ಕೆಲವು ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹವ್ಯಾಸಕ್ಕಾಗಿ ಅಥವಾ ಮನರಂಜನೆಗೆ ಸಾಕುತ್ತಾರೆ. ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಸಾಕುವ ಪದ್ಧತಿ ತುಂಬಾ ಪುರಾತನವಾದುದು."[೨೩] ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಬೇಟೆಯ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬರು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮರದ ಅಂಟನ್ನು ಬಳಸಿ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಸಾಕಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುವ ಪದ್ದತಿ ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿತ್ತು. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಪಾಜಿಯನ್ನು ಬಳಸಿ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಮುದಾಯಗಳು ಕಾಡುಕೋಳಿ, ಪಾರಿವಾಳ, ಗೀಜುಗ, ಬಾವುಲಿ, ಕೆಂಬೂತ, ಗೌಜಗ್ಲಕ್ಕಿ, ನವಿಲು, ಬಾತುಕೋಳಿ, ಕೊಕ್ಕರೆ, ಗುಬ್ಬಿ, ಗೂಬೆ, ನೊಜೆಪಕ್ಷಿ, ಗಿಳಿ, ಕೆಂಬೂತಕಾಗೆ, ಮಿಂಚುಳ್ಳಿ ಮೊದಲಾದ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಇವರು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವುದು ಹವ್ಯಾಸಕ್ಕಾಗಿ, ಮೋಜಿಗಾಗಿ, ಅಥವಾ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಕಂಡಂತಹ ಹಕ್ಕಿಯ ಮಾಂಸದ ಮೇಲಿನ ಆಸೆಗಾಗಿ. ಇನ್ನೂ ಕೆಲವರು ಕೆಲ ನಂಬಿಕೆಗಳಿಂದ ಮತ್ತು ಕೆಲವು ಪಕ್ಷಿಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಇರುಳುಗುರುಡು, ಪಾರ್ಶ್ವವಾಯು, ಪಿತ್ತಜನಕಾಂಗದಂತಹ ಕಾಯಿಲೆಗಳು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತವೆ ಎಂಬ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ. ಮಾಟ ಮಂತ್ರದತಂಹ ಪೂಜೆಗಾಗಿಯೇ ಕೆಲವು ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದರೆ ವಿನಹಃ ಹಕ್ಕಿ ಬೇಟೆಯನ್ನೆ ವೃತ್ತಿಯಾಗಿಸಿಕೊಂಡು ತಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಹಕ್ಕಿಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ.

ಜೇನುಕುರುಬರು ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಆಲದಮರ, ಹಲಸಿನಮರ ಮುಂತಾದ ಕೆಲವು ಮರಗಳಿಂದ ಸಿಗುವಂತಹ ಹಾಲನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಒಂದು ರೀತಿಯ ಅಂಟನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಅಂಟನ್ನು ಬಿದಿರಿನ ಕಡ್ಡಿಗಳಿಗೆ ಸವರಿ ಹಕ್ಕಿಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕೂರುವಂತಹ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಈ ಅಂಟನ್ನು ಹಚ್ಚಿದ ಬಿದಿರನ ಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದನ್ನು ಅರಿಯದ ಪಕ್ಷಿಗಳು ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಬಂದಾಗ ಈ ಅಂಟಿನ ಮೇಲೆ ಕೂಳಿತು ಅದರ ರೆಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಕಾಲುಗಳಿಗೆ ಅಂಟು ಅಂಟಿಕೊಂಡು ಅದು ಹಾರಲಾಗದೆ, ರೆಕ್ಕೆ ಬಡಿಯುತ್ತಾ ಕೆಳಗೆ ಬಿದ್ದಾಗ ಅವುಗಳನ್ನು ಎತ್ತುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಪಾಜಿಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಬಿದಿರಿನ ಕಡ್ಡಿಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. "ಇದರಲ್ಲಿ ಕಿಟಕಿಯ ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಬಿದಿರಿನ ಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬಿದಿರುಕಡ್ಡಿಗಳ ಮೂಲೆಗಳನ್ನು ಬೆಣೆಯಿಂದ ಒಂದೊಂದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧ ಕಲ್ಪಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆಯೆ ಇದರೊಳಗಡೆ ಮತ್ತೆ ಚೌಕಾಕಾರವಾಗಿ ದಾರವನ್ನು ಬಿಗಿದು, ಆ ಚೌಕದೊಳಕ್ಕೆ ಉರುಲನ್ನು ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ಸೇರಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬಗೆಯ ಪಾಜಿಗಳನ್ನು ನಾಲ್ಕು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಬೇಟೆಗೆ ಸಜ್ಜಾಗವರು"[೨೪] ಕಾಡುಕೋಳಿಗಳು ಎಲ್ಲಿವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಮೊದಲು ಪತ್ತೆ ಹಚ್ಚುವರು. ನಂತರ ಆ ಜಾಗಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಸಮತಟ್ಟಾದ ನೆಲದಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಮೂಲೆಗಳಿಗೂ ನಾಲ್ಕು ಪಾಜಿಗಳನ್ನು ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಪಾಜಿಗಳು ಇಲ್ಲದಿರುವ ಜಾಗವನ್ನು ಹಸಿರುಸೊಪ್ಪುಗಳಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ, ಒಬ್ಬ ಅನಭಾವಿ ಬೇಟೆಗಾರನನ್ನು ಈ ನಾಲ್ಕು ಪಾಜಿಗಳ ಮಧ್ಯೆ ಕೂರಿಸಿ ಅವನ ಮೈ ತುಂಬಾ ಹಸಿರುಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹೊದಿಸಿ ಮರೆಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆಯೆ ಉಳಿದವರು ಸಹ ಮರೆಯಾಗುತ್ತಾರೆ. ಹಸಿರುಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಮರೆಯಾಗಿರುವ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಕಾಡುಕೋಳಿಯ ಧ್ವನಿಯಂತೆ ಕೂಗುತ್ತಾನೆ. ಈ ಶಬ್ಧವನ್ನು ಆಲಿಸಿ ಇನ್ನೊಂದು ಕೋಳಿಯು ತನ್ನ ಸಂಗಾತ ಅಥವಾ ಸಂಗಾತಿಯಿರಬೇಕೆಂದು ತಿಳಿದು ಈ ಬಲೆಯ ಕಡೆಗೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಕಾಡುಕೋಳಿಯು ಬಲೆಯ ಸಮೀಪಕ್ಕೆ ಬಂದ ಕೂಡಲೇ ಬಲೆಯ ಮಧ್ಯ ಕುಳಿತಿರುವ ಬೇಟೆಗಾರ ತಾನು ಅನುಕರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಕಾಡುಕೋಳಿಯ ಶಬ್ಧವನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಿಬಿಡುತ್ತಾನೆ. ಆಗ ಪಾಜಿ ಬಲೆಯ ಹತ್ತಿರ ಓಡಾಡುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಾವುದಾದರೂ ಒಂದು ಉರುಳಿಗೆ ಸಿಲುಕಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಆಗ ಅದು ಆ ಉರುಳಿನಿಂದ ಹೊರಬರಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗದೆ ಬೇಟೆಗಾರನ ವಶವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ವಿಧದ ಬೇಟೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಗಾರನು ತುಂಬಾ ಜಾಗರೂಕತೆಯಿಂದ ವರ್ತಿಸಬೇಕು. ಇಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಗಾರ ತನ್ನ ಇರುವಿಕೆಯ ಯಾವ ಸುಳಿವನ್ನು ಬಿಡದೆ ಕೆಮ್ಮು, ಆಕಳಿಕೆ, ಸೀನುಗಳು ಬಂದಾಗ ಅವುಗಳನ್ನು ತನ್ನಲ್ಲಿಯೆ ನುಂಗಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಇಂತಹ ವಿಷಯಗಳಲ್ಲಿ ಜಾಗರೂಕನಾಗಿರದಿದ್ದರೆ ಬೇಟೆಗಾಗಿ ಪಟ್ಟ ಪ್ರಯತ್ನಗಳು ವಿಫಲವಾಗಿ ಬರಿಗೈಯಲ್ಲಿ ಹಿಂದಿರುಗಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಇವರು ಯಾವುದೇ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹೊಡೆದು ಕೊಂದರೂ ಅವುಗಳ ಮಾಂಸ ಕನಿಷ್ಟ ಪಕ್ಷ ಅರ್ಧ ಕೆ. ಜಿ. ಯಾದರೂ ಇರಬೇಕು; ಅದಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಗಾತ್ರದ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಇವರು ಕೊಲ್ಲುವುದು ಅಪರೂಪ. ಈ ಸಮುದಾಯಗಳು ಇಂದು ಪಕ್ಷಿಬೇಟೆಗೆಂದೆ ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ. ಕಾಡಿನ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು, ಸೊಪ್ಪು, ನಾರು, ಜೇನು, ಬಿದಿರು, ಸೌದೆ ಮತ್ತು ಔಷಧಿ

ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಹೋದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಿಡುವು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹೊಡೆದು ತಿನ್ನುವರು. ಸಣ್ಣಮಟ್ಟ ಪಕ್ಷಿಗಳು ದೊರೆತಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಅಲ್ಲಿಯೇ ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುವರು.

"ಗಿರಿಜನರಿಗೆ ಸಿದಗಲಕ್ಕಿ ಎಂದರೆ ಬಹಳ ಪ್ರಿಯವಾದ ಹಕ್ಕಿ. ಅವು ಹದಿನೈದರಿಂದ ಇಪ್ಪತ್ತು ಹಕ್ಕಿಗಳ ಗುಂಪಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಹಕ್ಕಿಗಳು ಕುರುಚಲು ಕಾಡು ಹಾಗೂ ಪೊದೆಗಳಿರುವ ಕಡೆ ಗುಂಪು ಗುಂಪಾಗಿ ವಾಸಿಸುತ್ತವೆ. ಇವು ಪೊದೆಯಿಂದ ಪೊದೆಗೆ ಕುಪ್ಪಳಿಸುತ್ತಾ ಹಾರುತ್ತಾ, ಕಿಚಿ–ಪಿಚಿ, ಧ್ವನಿ ಹೊರಡಿಸುತ್ತವೆ. ಇವುಗಳ ಆಹಾರ ಸಣ್ಣಪಟ್ಟ ಕೀಟಗಳು, ಆಲ, ಅರಳಿ, ಮರಗಳ ಹಣ್ಣು, ಕಾಳುಗಳು ಹಾಗೂ ಹೂವಿನ ಮಧುವನ್ನು, ಇವು ಹೀರುತ್ತವೆ."[೨೫] ಈ ಹಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಅವರು ಆ ಹಕ್ಕಿಗಳ ಧ್ವನಿಯನ್ನು ಅನುಕರಿಸುವ ತಂತ್ರವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಧ್ವನಿಯನ್ನು ಹೊರಡಿಸಲು ತೇಣ್ಸಿ ಎಲೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಮೂಲಕ ಧ್ವನಿ ಹೊರಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ತಮ್ಮ ಸಂಗಾತಿಯ ಧ್ವನಿಯನ್ನು ಹಿಂಬಾಲಿಸಿ ಗುಂಪು ಗುಂಪಾಗಿ ಬರುವ ಈ ಪಕ್ಷಿಗಳು ಈ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಒಡ್ಡಿದ ಬಲೆಗೆ ಸಿಕ್ಕಿ ಬೀಳುತ್ತವೆ. ಈ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಗುಳ್ಳುಬಲೆ, ಸಾಲುಬಲೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

"ಗುಳ್ಳು ಬಲೆ ಎಂದರೆ ಒಂದು ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಕಾಳು ಹಾಕಿ, ಕಾಡುಹಕ್ಕಿಗಳು ನಿರ್ಭಯವಾಗಿ ಅಲ್ಲಿ ಬಂದು ಮೇಯುವಂತೆ ಎರಡು ಮೂರು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ನಾಲ್ಕನೇ ದಿನ ಈ ಗುಳ್ಳು ಬಲೆಯ ದಾರ ಎಳೆದು ಗುಂಪಾಗಿ ಈ ಬಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

'ಸಾಲುಬಲೆ ಎಂದರೆ ಉದ್ದಕ್ಕೂ ಹಾಕಿದ ಬಲೆ. ಹೆಣೆದು ಅವು ಕಾಳು ಮೇಯಲು ಬಂದಾಗ ಅವುಗಳ ತಲೆಯನ್ನು ಈ ಕುಣಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿಲೊಳ್ಳುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕಾಳು ತಿಂದು ತಲೆ ಮೇಲೆತ್ತಿದರೆ ಸಾಕು ಅದರ ತಲೆ ಈ ಕುಣಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ."[೨೬] ಕಾಡುಹಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಕವೆ ಕಡ್ಡಿಯಿಂದ ಹೆಣೆದ ಚೌಕಾಕಾರದಲ್ಲಿರುವ ಬೋನನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾಡು ಹಕ್ಕಿಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಂಡುಬರುವಂತಹ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ ಈ ಬೋನನ್ನು ಅಲ್ಲಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬೋನಿನ ಒಳಗೆ ಮತ್ತು ಹೊರಗೆ ಕೆಲ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಎರಡು–ಮೂರು ದಿನಗಳು ಕಾಲ ಕಾಳು ಹಾಕಿ ತಿನ್ನಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವುಗಳಿಗೆ ಇಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಅಪಾಯವಿಲ್ಲವೆಂದು ತಿಳಿದು ಪ್ರತಿನಿತ್ಯವು ಬರುತ್ತವೆ. ಆಗ ಈ ಕವೆ ಕಡ್ಡಿಯ ಬೋನಿಗೆ ಕಟ್ಟಿದ ದಾರವನ್ನು ಎಳೆದು ಬೋನಿನೊಳಗೆ ಸಿಲುಕುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬರ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕುಟುಂಬದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಕತ್ರಿಗಳು ಕಾಣಸಿಗುತ್ತವೆ. ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಇವರು ಹಲವಾರು ರೀತಿಯ ಬಲೆಗಳನ್ನು, ಕುಣಿಗಳನ್ನು, ಬೋನುಗಳನ್ನು ಇವರು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಮೊಲ ಹಿಡಿಯಲು ತಂತಿಯ ಕುಣಿಕೆ, ಕಾಡುಬೆಕ್ಕು ಹಿಡಿಯಲು ಬಿದಿರು ಕೊಟ್ಟ, ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಗೂಡಿನಿಂದ ಹೊರಕ್ಕೆ ಬರುವ ರೆಕ್ಕೆ ಇರುವೆಗಳನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಬರುವ ಹಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ದನಗಳ ಬಾಲದ ತುದಿಯ ಕೂದಲುಗಳಿಂದ ಸಿದ್ಧಗೊಳಿಸಿದ ಪಾಜೆ, ಗೊರವಾಂಕ ಹಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಅಂಚಿನ ಕಳಿ ಮತ್ತು ಇಲಿ ಹಿಡಿಯಲು

ಕತ್ರಿ ಹೀಗೆ ಬೇಟೆಯಾಡಲು ಬಳಸುವ ಹತ್ತು ಹಲವು ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಮೂಲಕ ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.

ಬಾವುಲಿ

ಬಾವುಲಿಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ವಾಸಿಸುವಂತಹ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಬಾಯಿಬಡಕನ ಮುಳ್ಳನ್ನು (ಕೊಂಡಿಯಾಕಾರದಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ) ಅಂಟಿಸುವರು. ಬಾವುಲಿಯು ಹಾರಲು ರೆಕ್ಕೆಯನ್ನು ಜೋರಾಗಿ ಬಡಿದಾಗ ಅದರ ರೆಕ್ಕೆಯು ಬಾಯಿಬಡಕನ ಮುಳ್ಳಿಗೆ ಸಿಲುಕಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ರೆಕ್ಕೆಯನ್ನು ಮುಳ್ಳಿನಿಂದ ಬಿಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಿದಾಗ ಅದರ ರೆಕ್ಕೆಯು ಹರಿದು ಹಾರಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಆಗ ಅದು ಹಾರಲಾರದೆ ಕೆಳಗೆ ಬೀಳುತ್ತದೆ. ಬಾವುಲಿಗೆ ಎಷ್ಟೇ ಕಷ್ಟವಾದರೂ. ಅದು ತನ್ನ ಕಾಲನ್ನು ಮರಕ್ಕೆ ಬಿಗಿಯಾಗಿ ಹಿಡಿದು ಜೋತುಬೀಳುತ್ತದೆ. ಅಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮರಣೆ ಬಿಲ್ಲಿನಿಂದ ಕಾಲಿಗೆ ಹೊಡೆದು ಅದನ್ನು ಕೆಳಗೆ ಬೀಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಕೌಜ

ಕೋಳಿ ಜಾತಿಗೆ ಸೇರಿದ ಪಕ್ಷಿಯನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಬಿದಿರಿನ ಕಡ್ಡಿಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಆಯತಾಕಾರದ ಬಲೆಯನ್ನು ಬಳಸುವರು. ಈ ಬಲೆಯನ್ನು ಮಡಚಿದಾಗ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಂತಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಎಲ್ಲಿಗೆ ಬೇಕಾದರೂ ಒಯ್ಯಲು ಅನುಕೂಲಕರವಾಗಿರುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಅರಣ್ಯ ಇಲಾಖೆಯವರನ್ನು ಕಣ್ಣು ತಪ್ಪಿಸಲು ಇದೊಂದು ಸುಲಭ ವಿಧಾನವಾಗಿದೆ. ಈ ಬಲೆಯನ್ನು ಕೌಜಗಗಳು ಇರುವ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ ಇಡುವರು. ನಂತರ ಈ ಬಿದಿರಿನ ಬಲೆಗೆ ಹಸಿರು ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಮರೆಮಾಡಿ ಕೌಜುಗದ ಧ್ವನಿಯಂತೆ ಒಬ್ಬರು ಕೂಗುವರು. ಆಗ ಈ ಧ್ವನಿಯನ್ನು ಕೇಳಿದ ಇತರೆ ಕೌಜುಗಗಳು ಓಡಿಬಂದು ಬಲೆಯೊಳಗೆ ಬೀಳುತ್ತವೆ.

೩.೧೩. ಜಲಬೇಟೆ

ಮೀನುಬೇಟೆ

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ನೆಲದ ಮೇಲಿನ ಜೀವಿಗಳನ್ನಲ್ಲದೇ ಜಲಚರಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದು ತಿನ್ನುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಮೀನನ್ನೂ ಸಹ ಅಹಾರವನ್ನಾಗಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಈ ಸಮುದಾಯದವರು ವಿವಿಧ ಪ್ರಕಾರದ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಹಲವಾರು ಪಾರಂಪರಿಕ ವಿಧಾನಗಳು ಮೂಲಕ ಹಿಡಿಯುವರು. ಅವುಗಳೆಂದರೆ ಗಾಳ, ತೊಡಮೆ ಕಾಯಿ ಹಾಕುವುದು, ಬಟ್ಟೆ ಹಾಕುವುದು, ಸಿಡಿ ಮದ್ದು ಹಾಕುವುದು ಮೊದಲಾದ ವಿಧಾನಗಳು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ.

ಮೀನುಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುವ ಮೊದಲು ಹಿಂದಿನ ರಾತ್ರಿಯೆ ಹಾಡಿಯ ಎಲ್ಲರೂ ಮಾತನಾಡಿಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಮರುದಿನ ಈ ಬೇಟೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಮನೆಯ ಗಂಡಸರೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಕೊಟ್ಟಮಕರಿ ಇದು ಮೀನು ಹಿಡಿಯುವ ಸಾಧನವಾಗಿದ್ದು,

ಎರಡು ಅಥವಾ ಮೂರು ಅಡಿ ಉದ್ದದ ಬಿದಿರಿನ ಕಡ್ಡಿಗಳಿಂದ ಅದನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಬಯಲುಸೀಮೆಯ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಕೂಳೆ ಎನ್ನುವರು. ಇದರ ಮೇಲ್ಭಾಗ ಅಗಲವಾಗಿದ್ದು ತೆರೆದುಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಕೆಳಭಾಗ ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಮೀನುಗಳು ನೀರಿಗೆ ವಿರುದ್ಧವಾಗಿ ಸಂಚರಿಸುವುದರಿಂದ ನೀರು ಹರಿಯುವ ದಿಕ್ಕಿಗೆ ಅಗಲವಾಗಿರುವ ಮುಂಭಾಗವನ್ನು ಇಟ್ಟು ಅದರ ಮೂಲಕ ನೀರು ಹರಿಯುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೇರೆ ಕಡೆಗೆ ಹೋಗುವ ನೀರಿಗೆ ತಡೆಗೋಡೆ ಕಟ್ಟುವರು. ಅದರೊಳಗೆ ಮೀನು ಒಮ್ಮೆ ಬಂದರೆ ಹೊರಗೆ ಬರಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗದಂತೆ ಕೊಟ್ಟಮಕರಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಏಡಿ (ನಳ್ಳಿ) ಹಿಡಿಯಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಹಳ್ಳ, ಕೊಳ್ಳ, ಬಾವಿ ಮತ್ತು ನದಿಗಳಲ್ಲಿ ಗಾಳದ ಮೂಲಕ ಮೀನಿನ ಬೇಟೆಯಾಡುವರು. ಗಾಳಕ್ಕೆ ಉದ್ದವಾಗಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ದಾರವನ್ನು ಕಟ್ಟುವರು. ಆ ದಾರಕ್ಕೆ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ತಂತಿಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಮಳೆ ಹುಳು ಅಥವಾ ಯಾವುದಾದರೂ ಕೀಟಗಳನ್ನು ಸಿಕ್ಕಿಸಿ ನೀರಿನೊಳಗೆ ಹಾಕುವರು. ಆಗ ಆ ಹುಳುವನ್ನು ಮೀನು ತಿನ್ನುತ್ತಾ ಗಾಳಕ್ಕೆ ಸಿಕ್ಕಿಕೊಂಡು ಒದ್ದಾಡುವಾಗ ಅವರು ಅದನ್ನು ಮೇಲಕ್ಕೆತ್ತಿ ಚೀಲಕ್ಕೆ ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳುವರು.

ಜೇನುಕುರುಬರು ಕಾಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ದೊರೆಯುವ ಕಾರೆಕಾಯಿ, ನೇರಳೆ ಮರದ ಚಕ್ಕೆ, ಕಟ್ಟ ಅಂಬು ಇಂಗಳಿಕೆ ಮರದ ಚಕ್ಕೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವರು. ಕಾರೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ನೀರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣಮಾಡಿ ಕೆಲವು ನಿಮಿಷಗಳ ನಂತರ ಬಂದು ನೋಡಿದರೆ ಮೀನುಗಳು ನೀರಿನ ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿ ತೇಲುತ್ತಿರುತ್ತವೆ. ಆಗ ಸುಲಭವಾಗಿ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದು ತರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕಾರೆಕಾಯಿ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ನೇರಳೆ ಮರದ ಚಕ್ಕೆ, ಕಟ್ಟಿ ಅಂಬು, ಇಂಗಳಿಕೆ ಮರದ ಚಕ್ಕೆ ಇವೂ ಸಹ ಕಾರೆಕಾಯಿಯಲ್ಲಿರುವ ಮತ್ತಿನ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ ಆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಈ ಚಕ್ಕೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಈ ಸಮುದಾಯದವರು ಮೀನನ್ನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ.

ಜೇನುಕುರುಬರು ನಿಂತಂತಹ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಕಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಕೆಳಗೆ ಒಂದು ಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿ, ನೀರಿನ ಪಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಜೊಂಡು ಹುಲ್ಲಿನ ಸಮೇತ ಮಣ್ಣಿನ ಹಂಡೆಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಿ, ನಂತರ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ತಟ್ಟೆ-ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಕೆಳಗಡೆ ಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ನೀರಿನ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಗೆರೆ ಎಳೆದಂತೆ ಕಟ್ಟಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಕೆಳಗಡೆ ಕಟ್ಟೆಯ ಮಧ್ಯದ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಒಡೆದು ಸಣ್ಣಮರದ ಕೊಂಬೆಗಳನ್ನಿಟ್ಟು, ಅದರ ಮೇಲೆ ಮೂರು ಅಥವಾ ನಾಲ್ಕು ಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಹೇರಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಕಟ್ಟೆಯ ಒಳಗಡೆ ಇರುವ ನೀರು ಕೆಳಗೆ ಹರಿದು ಹೋಗುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲ ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಬಿಟ್ಟು ನೋಡಿದಾಗ ನೀರು ಪೂರ್ತಿ ಬಸಿದು ಅಲ್ಲಿ ಮೀನು ಹಾಗೂ ಏಡಿಗಳನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಹಿಡಿದು ತರುತ್ತಾರೆ.

೩.೧೪.ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ನಂಬಿಕೆ ಮತ್ತು ನಿಷೇಧಗಳು

೧. ಖಾಲಿ ಪಾತ್ರೆ ನೋಡಬಾರದು.

೨. ಕಾಲು ಎಡುವ ಬಾರದು.

೩. ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುವಾಗ ಯಾವುದೆ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಕೀಳಬಾರದು ಕಿತ್ತರೆ ಬೇಟೆಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ.

೪. ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುವಾಗ ೩ ಜನ ೫ ಜನ ಹೋಗಬಾರದು. ಇಬ್ಬರು ಅಥವಾ ೪ ಜನ ಸಮಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಗುಂಪು ಹೋಗಬೇಕು.

೫. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸೂತಕವಿದ್ದರೂ ಸಹ ಅವರು ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗಬಹುದು ಎಂದು ಜೇನುಕುರುಬರ ಮಾಹಿತಿದಾರರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.

ಬಿ ಕೆ ಮಹಾದೇವಯ್ಯ ಅವರು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಅವರಲ್ಲಿರುವ ನಂಬಿಕೆಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತೆ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದ್ದಾರೆ.

೧. ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುವಾಗ ಅಥವಾ ಹೊರಡುವ ದಿನ ಯಾರಾದರೂ ತೀರಿಹೋದರೆ ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ.

೨. ಶಿಕಾರಿ ಹೋಗುವವರು ಕನಸಿನಲ್ಲಿ ಕೋವಿಯನ್ನು ಹಿಡಿದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವ ಕನಸು ಬಿದ್ದರೆ ಇಂದು ಶಿಕಾರಿ ಖಚಿತವಾಗಿ ಆಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ.

೩. ಯಾವುದಾದರೂ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಮೇಲೆ ಹೊತ್ತುಕೊಂಡು ಹೋಗುವ ಕನಸು ಬಿದ್ದರೆ ಶುಭಶಕುನ.

೪. ಬಿಳಿ ಮತ್ತು ಕೆಂಪು ಬಟ್ಟೆ ಧರಿಸಿ ಹೋಗಬಾರದೆಂಬ ಎಡೆಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅರ್ಧಗಂಟೆ ಬಿಟ್ಟು ಅದನ್ನು ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಹಂಚುತ್ತಾರೆ.

೫. ಆನೆ ಕನಸಲ್ಲಿ ಕಂಡರೆ ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ.

೧. ಬಿಲ್ಲು, ಬಾಣ ಮೊದಲಾದ ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಇಡುವುದಿಲ್ಲ.

೨. ಬೇಟೆಯಾಡಿದ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಮೊದಲು ದೇವರಿಗೆ ಎಡೆಮಾಡಿ ನಂತರ ಸೇವಿಸಬೇಕು.

೩. ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಏನಾದರೂ ಹರಕೆ ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡರೆ ಒಂದು ವರ್ಷದೊಳಗೆ ಅದನ್ನು ಪೂರೈಸಬೇಕು.

೪. ಬೇಟೆಯ ಆಯುಧಗಳಿಗೆ ಪೊರಕೆ ಮತ್ತು ಚಪ್ಪಲಿಗಳು ತಾಕುವಂತೆ ಇಡಬಾರದು.

೫. ಗರ್ಭಧರಿಸಿದ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಯಾರೂ ಬೇಟೆಯಾಡುವಂತಿಲ್ಲ.

೬. ಬೇಟೆಯಾಡುವಾಗ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿರಲಿ ಅವುಗಳ ಜೊತೆ ಮರಿಗಳಿದ್ದಲ್ಲಿ ಅಂತಹ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವುದಿಲ್ಲ.

೭. ತಾವು ಪೂಜಿಸುವ ಮರಗಳ ಮೇಲೆ ಕುಳಿತಿರುವ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವುದಿಲ್ಲ.

೮. ಕುಲ ಚಿಹ್ನೆಯನ್ನಾಗಿ ಹೊಂದಿರುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವುದಿಲ್ಲ.

೯. ಕಾಡು ಒಡೆಯನ ಜಮ್ಮಾದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯಾಡುವಾಗ ಜೇನುಕುರುಬರು ಕಾಟಿ (ಕಾಡೆಮ್ಮೆ) ಸಾರಂಗ, ಕಡವೆ ಈ ಮೂರು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಕೊಲ್ಲುವಂತಿಲ್ಲ. ಕಾರಣ ಈ ಜಮ್ಮಾದಲ್ಲಿ ಕಾಡು ಒಡೆಯ ಇವುಗಳ ಮೇಲೆ ಕೂತು ಸವಾರಿ ಮಾಡುತ್ತಿರುತ್ತಾನೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇವರಲ್ಲಿದೆ. ಬೇರೆ ಜಮ್ಮಾದಲ್ಲಿಯ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಾರೆ.

೧೦. ಬೇರೆಯವರು ಕಾಯ್ದಿರಿಸಿದ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವಂತಿಲ್ಲ.

೧೧. ಬೇಟೆಗೆ ಹೊರಡುವ ಮುನ್ನ ಹಿಂದಿನ ರಾತ್ರಿ ಕನಸಿನಲ್ಲಿ ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು, ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪು ತಮ್ಮ ಹಿರಿಯರ ಮುಖಗಳು ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡರೆ ಬೇಟೆ ಸಿಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇವರಲ್ಲಿದೆ.

ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಾಯವು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳ ಬೇಟೆಯ ಕುರಿತಾದ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಸಮಗ್ರವಾಗಿ ವಿವರಿಸುತ್ತದೆ. ಬೇಟೆಯ ಹಿನ್ನಲೆ ಮತ್ತು ಮಾನವನ ವಿಕಾಸ, ಬೇಟೆಯ ವಿಧಗಳು, ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಬಳಸುವ ಬೇಟೆಯ ತಂತ್ರಗಳು, ಬೇಟೆ ವೃತ್ತಿ ಮತ್ತು ಪ್ರವೃತಿಯಾಗಿದ್ದು ಬೇಟೆಯ ಕುರಿತಾಗಿಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ನಂಬಿಕೆ ಮತ್ತು ನಿಷೇಧಗಳನ್ನು ಸವಿವರವಾಗಿ ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಅಡಿ ಟಿಪ್ಪಣಿಗಳು

೧. ವೈ.ಸಿ ಭಾನುಮತಿ ಲೇ. ೨೦೦೩ ಮಲೆನಾಡ ಬೇಟೆ, ಪುಟ ೧೨೯

೨. ನರೇಂದ್ರ ರೈ ದೇರ್ಲ, ೨೦೦೭, ಬೇಟೆ, ಪುಟ–೧೪

೩. ಪಂಚಭಾರತ ೫ನೇ ಆಶ್ವಾಸ, ೪೫ನೇ ವಚನ

೪. ಪಂಚತಂತ್ರ, ೧೯೪೨, ಪುಟ–೧೬೩

೫. ಧರ್ಮಾಮೃತ ೭ನೇ ಆಶ್ವಾಸ, ೩೭ನೇ ವಚನ

೬. ಕರ್ನಾಟಕ ಕಾದಂಬರಿ, ೧೩೫ನೇ ವಚನ

೭. ಗದಾಯುದ್ಧ ಆಶ್ವಾಸ ೬ ರಲ್ಲಿ ೨೮ನೇ ವಚನ

೮. ಸೂಕ್ತಿ ಪದಾವರ್ಣ ೪ನೇ ಆಶ್ವಾಸ, ೭೬ನೇ ಪದ್ಯ

೯. ನರೇಂದ್ರ ರೈ ದೇರ್ಲ, ೨೦೦೭, ಬೇಟೆ, ಪುಟ–೨೪

೧೦. ಅದೇ ಪುಟ-೨೦

೧೧. ಅದೇ ಪುಟ-೭೨

೧೨. ದೇವೆಂದ್ರಕುಮಾರ ಹಕಾರಿ, ಸಂಧ್ಯಾರೆಡ್ಡಿ, (ಸಂ). ೨೦೦೦, ಗ್ರಾಮೀಣ ಬೇಟೆಗಳು ಪುಟ-೨೨

೧೩. ನರೇಂದ್ರ ರೈ ದೇರ್ಲ, ೨೦೦೭, ಬೇಟೆ, ಪುಟ-೮೭

೧೪. ಅದೇ ಪುಟ-೩೬

೧೫. ದೇವೆಂದ್ರಕುಮಾರ ಹಕಾರಿ, ಸಂಧ್ಯಾರೆಡ್ಡಿ, (ಸಂ). ೨೦೦೦, ಗ್ರಾಮೀಣ ಬೇಟೆಗಳು, ಪುಟ-೨೮

೧೬. ಅದೇ ಪುಟ-೩೬

೧೭. ಅರವಿಂದ ಮಾಲಗತ್ತಿ, ಕನ್ನಡ ವಿಷಯ ವಿಶ್ವಕೋಶ, ೨೦೦೦, ಪ್ರಾಣಿವಿಜ್ಞಾನ, ಪುಟ-೧೧೧

೧೮. ದೇವೇಂದ್ರ ಕುಮಾರ ಹಕಾರಿ, ೨೦೦೦, ಗ್ರಾಮೀಣ ಬೇಟೆಗಳು, ಪುಟ-೧೩೭

೧೯. ವಸುಂಧರಾ ಭೂಪತಿ, (ಸಂ.) ೨೦೦೫, ಹೊಸತು ವಾಚಿಕೆ, ವೈದ್ಯಲೋಕ, ಪುಟ-೮೮

೨೦. ಕ್ಷೀರಸಾಗರ, ೨೦೦೦, ಕಾಡಿನ ಮಕ್ಕಳ ಒಡನಾಟಡದಲ್ಲಿ, ಪುಟ-೪೩

೨೧. ಅರವಿಂದ ಮಾಲಗತ್ತಿ, ೨೦೦೦, ಕನ್ನಡ ವಿಷಯ ವಿಶ್ವಕೋಶ, ಪ್ರಾಣಿವಿಜ್ಞಾನ, ಪುಟ-೭೯೪

೨೨. ಅದೇ, ಪುಟ-೭೯೪

೨೩. ಅದೇ, ಪುಟ-೭೯೪

೨೪. ಲಕ್ಕಪ್ಪ ಗೌಡ ಎಚ್.ಜೆ., ೧೯೯೮, ಕರ್ನಾಟಕದ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಸಂ-೧, ಪುಟ-೩೪೫

೨೫. ಕ್ಷೀರಸಾಗರ, ೨೦೦೦, ಕಾಡಿನ ಮಕ್ಕಳ ಒಡನಾಟದಲ್ಲಿ, ಪುಟ-೪೩

೨೬. ಅದೇ, ಪುಟ-೪೩

ಅಧ್ಯಾಯ: ನಾಲ್ಕು
ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿ

೪.೧. ಕುಮ್ರಿ ಬೇಸಾಯ

೪.೨. ಭೂಮಿ ಹದ ಮಾಡುವ ಮತ್ತು ಬೀಜ ಬಿತ್ತುವ ಕ್ರಮ

೪.೩. ಅಹಾರದ ಬೆಳೆಗಳು

೪.೪. ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯಗಳು

೪.೫. ಎಣ್ಣೆಕಾಳು ಮತ್ತು ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳು

೪.೬. ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರಗಳು

೪.೭. ಬೆಳೆಗಳ ಸಂರಕ್ಷಣೋಪಾಯಗಳು

೪.೮. ಬೀಜ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ವಿಧಾನಗಳು

೪.೯. ಬೇಸಾಯದ ಉಪಕರಣಗಳು

೪.೧೦. ಮಳೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆ

೪.೧೧. ಮಳೆ, ಬೆಳೆ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ದೈವಗಳ ಆರಾಧನೆ, ಆಚರಣೆಗಳು.

೪.೧೨. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ವ್ಯವಸಾಯ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆಗಳು

ಅಧ್ಯಾಯ : ನಾಲ್ಕು
ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿ

ಕೃಷಿಯ ಮೂಲಕ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಯಾರು ಮೊದಲು ಕಂಡುಕೊಂಡರು ಎಂಬುದರ ಬಗೆಗೆ ಅನೇಕ ಚರ್ಚೆಗಳು ನಡೆದವು. ದೇವಿಪ್ರಸಾದ್ ಚಟ್ಟೋಪಾಧ್ಯಾಯ ಅವರು ಕೃಷಿಯನ್ನು ಮೊದಲು ಮಹಿಳೆ ಕಂಡುಕೊಂಡರು ಎಂದು ಪ್ರತಿಪಾದಿಸಿದ್ದಾರೆ. "ಬೇಟೆಯನ್ನು ಕಲಿಯುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲು ಮನುಷ್ಯರ ಗುಂಪಿನಲ್ಲಿ ವಿಭಜನೆಯೇನೂ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಎಲ್ಲರೂ ಸೇರಿ ಒಂದೇ ಗುಂಪಿನಲ್ಲಿ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು, ಹಣ್ಣು-ಹಂಪಲು ಮತ್ತು ಚಿಕ್ಕ ಪುಟ್ಟ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹುಡುಕಿಕೊಂಡು ಅಲೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಟಿಯನ್ನು ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಲಿತ ವೇಳೆ ಅದನ್ನು ಹಿಡಿದುಕೊಂಡು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಗಾಗಿ ಅಲೆಯುವ ಕೆಲಸ ಪುರುಷರದ್ದಾಗಿತ್ತು.

ಸ್ತ್ರೀಯರು ಬೇಟೆಯ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಪುರುಷರೊಂದಿಗೆ ಸರಿಸಮಾನರಾಗಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿರಲಿಲ್ಲ. ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ಸ್ತ್ರೀಯರು ಮೇಲೆ ಬೇರೊಂದು ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಬಿದ್ದಿತ್ತು. ಆ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕಾದಲ್ಲಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಅಲೆಯುವುದು ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಯಾವುದು ಈ ಜವಾಬ್ದಾರಿ? ಶಿಶುಪಾಲನೆ, ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಹಾಲುಣಿಸಿ ಹಸುಗೂಸುಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು ಇವರು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತ ಅಲೆಯಲು ಸಾಧ್ಯವಿದ್ದಿತೆ? ಈಟಿಯ ಅವಿಷ್ಕಾರದ ನಂತರವೇ ಮನುಷ್ಯರ ಮಧ್ಯೆ ಕೆಲಸದ ವಿಭಜನೆ ಉಂಟಾದುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಗುಂಪಿನ ಪುರುಷರು ಈಟಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದುಕೊಂಡು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಗಾಗಿ ಸುತ್ತುತ್ತಿದ್ದರೆ, ಸ್ತ್ರೀಯರು ತಮ್ಮ ವಸತಿಯ ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಆಹಾರದ ಸಂಗ್ರಣೆಯ ಪ್ರಯತ್ನ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು, ಹಣ್ಣು-ಹಂಪಲು ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿಯೇ ಸ್ತ್ರೀಯರು ಕೃಷಿ ಕೆಲಸದ ಅವಿಷ್ಕಾರ ಮಾಡಿದರು. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣು-ಹಂಪಲು ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸ್ತ್ರೀಯರು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಎಸೆದಿದ್ದ ಬೀಜಗಳು ಮೊಳಕೆಯೊಡೆದು, ಮೊಳಕೆಯಿಂದ ಸಸಿ ಬೆಳೆದುದ್ದನ್ನು

ಕಂಡರು. ಈ ತಿಳುವಳಿಕೆಯೇ ಕೃಷಿಯ ಅವಿಷ್ಕಾರದ ಮೊದಲ ಹೆಜ್ಜೆಯಾಗಿರಬಹುದು" ಎಂದು ದೇವಿಪ್ರಸಾದ್ ಚಟ್ಟೋಪಾಧ್ಯಾಯರು ಊಹಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಕೃಷಿ ಕಾರ್ಯ ಸ್ತ್ರೀಯರು ಅವಿಷ್ಕಾರ. ಇದರ ಅವಿಷ್ಕಾರದ ಆರಂಭದ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯವಸಾಯದ ಕೆಲಸ ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಸ್ತ್ರೀಯರದ್ದಾಗಿದ್ದಿತು. ಈ ವಿಚಾರದಲ್ಲಿ ಗಂಡಸರ ಸಹಕಾರ ಹಾಗೂ ಪ್ರಯತ್ನ ಎಳ್ಳಷ್ಟೂ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಗಂಡಸರು ಕೇವಲ ಬೇಟೆಂಗುನ್ನು ಹುಡುಕುತ್ತಾ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಅಲೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಸ್ತ್ರೀಯರು ತಮ್ಮ ವಾಸಸ್ಥಳದ ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರಯತ್ನವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ಕೃಷಿಯನ್ನು ಸ್ತ್ರೀ ಕಂಡುಕೊಂಡಳಾದರೂ ಕೂಡ ಅದು ಕಾಲಾನಂತರ ಪುರುಷರ ಕೈವಶವಾಯಿತು. ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಹೆಚ್ಚಾದಂತೆ ಆಹಾರದ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಾಗತೊಡಗಿತು. ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ಮಾನವ ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಆಹಾರ ಬೆಳೆಯಲು ಯೋಚಿಸಿದನು. ಆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಯು ಮಹಿಳೆಯಿಂದ ಪುರುಷನ ತೆಕ್ಕೆಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿತು.

ಮಹಿಳೆಯೇ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡವಳು ಎಂಬ ಹೇಳಿಕೆಗೆ ಶಕ್ತಿ ನೀಡುವ ಅಂಶಗಳು ಇನ್ನೂ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪರಿಸರದ ಬೇಸಾಯದ ಕ್ರಮವನ್ನು ಅನುಲಕ್ಷಿಸಿ ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ. ಇಂದೂ ಸಹ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿರುವ ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಹಿಳೆಯರ ಪಾತ್ರ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ನಿರತರಾದ ಪುರುಷರು ನೇಗಿಲು ಮತ್ತು ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹದಗೊಳಸಿದರೆ, ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬಿತ್ತುವ, ನಾಟಿ ಮಾಡುವ, ಕಳೆ ತೆಗೆಯುವ, ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕುವ ಮತ್ತು ಬೆಳೆಯನ್ನು ಕೊಯ್ಯುವ ಮುಂತಾದ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ಮಹಿಳೆಯರೇ ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಭೂಮಿ, ಮಳೆ ಮತ್ತು ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಚರಣೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ಆರಾಧನೆ ಮುಂತಾದ ಎಲ್ಲ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಮಹಿಳೆಯರೇ ನಿರ್ವಹಿಸುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ರೈತಕುಟುಂಬಗಳಲ್ಲಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳೇ ಬಿತ್ತುವುದು ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ.

"ಬೇಟೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಪುರುಷರು ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ಮಕ್ಕಳ ಪಾಲನೆ ಪೋಷಣೆ ಮಾಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಕೇವಲ ಬೇಟೆಯಾಡುವುದೊಂದೇ ಅವರ ಪ್ರಮುಖ ಕೆಲಸವಾಗಿತ್ತು. ಬೇಟೆಯಾಡಿದ ಪ್ರಾಣಿಯ ಮಾಂಸವನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸುವ ಮತ್ತು ಬೇಟೆ ಸಿಗದೇ ಹೋದರೆ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಮೂಲಕ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಸ್ತ್ರೀಯ ಮೇಲಿತ್ತು. ಆದಿಮಾನವನು ಅಲೆಮಾರಿತನದಿಂದ ಕೃಷಿಗೆ ಕಾಲಿಟ್ಟಾಗ ಸಂಘಜೀವನದ ಕಡೆಗೆ ಆಸ್ಥೆ ವಹಿಸಿದ. ಸಂಘಜೀವನ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದಾಗ ಸ್ತ್ರೀಯರ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಾ ನಡೆಯಿತು. ಕುಟುಂಬದ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಮಹಿಳೆಯರ ಮೇಲೆಯೇ ಇತ್ತು. ಮನುಷ್ಯನ ಪ್ರಥಮ ಆರ್ಥಿಕ ಚಟುವಟಿಕೆಯಾದ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಸ್ತ್ರೀಯರ ಪಾತ್ರ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿತ್ತು. ಮಕ್ಕಳನ್ನು ಹೆರುವುದಲ್ಲದೇ ಅವರನ್ನು ಪಾಲನೇ

ಮಾಡುವ ಮತ್ತು ಬೆಳೆಸುವ ಹೊಣೆಗಾರಿಕೆಯೂ ಅವಳದ್ದಾಗಿತ್ತು. ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ ಸ್ತ್ರೀಯ ಕರ್ತವ್ಯವಾಗಿತ್ತು. ಇದರಿಂದ ಅಂದು ಸ್ತ್ರೀಯರ ಸ್ಥಾನಮಾನ ಹೆಚ್ಚಾಗಿತ್ತು."[೧]

ಆದಿಮಾನವ ಕೃಷಿಯ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ತಾನು ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಸ್ಥಳದ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಚೂಪಾದ ಕಲ್ಲು ಮತ್ತು ಕಟ್ಟಿಗೆಯಿಂದ ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೆಲವನ್ನು ಅಗೆದ. ಅಲ್ಲಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬಿತ್ತಿ, ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಕೊಂಡ. ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅವನ ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬಿದ್ದ ಸಾಧುಪ್ರಾಣಿಗಳಾದ ಎತ್ತು, ಎಮ್ಮೆ ಮತ್ತು ಕೋಣಗಳನ್ನು ಜೀವಂತವಾಗಿ ಹಿಡಿದು ಅವುಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಗಾಗಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಊಳಲು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳತೊಡಗಿದ.

ಚೂಪಾದ ಕಲ್ಲು ಮತ್ತು ಕಟ್ಟಿಗೆಯನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹದಗೊಳಿಸಿ ಬೀಜ ಬಿತ್ತಿ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ್ದು ಇದು ಕೃಷಿ ಅವಿಷ್ಕಾರದ ಮೊದಲ ಘಟ್ಟ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಸಾಧುಪ್ರಾಣಿಗಳಾದ ಎತ್ತು, ಎಮ್ಮೆ ಮತ್ತು ಕೋಣ ಇವುಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸಿ ಕಟ್ಟಿಗೆಯಿಂದ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಕೃಷಿ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಕೃಷಿ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ್ದು ಕೃಷಿಯ ಎರಡನೆಯ ಘಟ್ಟ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಆದಿಮಾನವನ ಬುದ್ಧಿ ವಿಕಾಸ ಹೊಂದಿದಂತೆ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಮಾರ್ಪಾಡುಗಳನ್ನು ಹಂತ ಹಂತವಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳತೊಡಗಿದ. ಕಬ್ಬಿಣವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡು ಅದರ ಮೂಲಕ ಕೃಷಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಸಫಲನಾದ. ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಕಬ್ಬಿಣದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿಕೊಳ್ಳತೊಡಗಿದ. ಕಾಲಾನಂತರ ಕೃಷಿಯ ಅವಿಷ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಅನೇಕ ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ನಡೆಸುತ್ತಲೇ ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಆದಿಮಾನವ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಕಷ್ಟಪಟ್ಟಿದ್ದು ಅಷ್ಟಿಷ್ಟಲ್ಲ. ಆಹಾರವಿಲ್ಲದೆ ಅವನಿಗೆ ಬದುಕಲು ಸಾಧ್ಯವೇ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಆದಿಮಾನವ ಮೊದಲನೆಯ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ಎರಡನೆಯ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗಿದ್ದು ಇವು ಆದಿಮಾನವನು ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಕೊಂಡ ಎರಡು ಹಂತಗಳಾಗಿವೆ.

ಆದಿಮಾನವ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲು ಬದುಕುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಕೊಂಡಿದ್ದ. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಅಲೆದಾಡುತ್ತ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು, ಹಣ್ಣು-ಹಂಪಲಗಳನ್ನು ನದಿ ತೀರದಲ್ಲಿರುವ ಏಡಿ, ಮೀನುಗಳನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ. ಕಾಲಾನಂತರ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಸಾಧುಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವುದನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ. ಆದಿಮಾನವ "ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಏನಿದೆಯೋ ಅದನ್ನೇ ಹುಡುಕಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಕೊಂಡು ಹೇಗಾದರೂ ಪ್ರಾಣವನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಿದ. ಬೇರೆಯ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದಲ್ಲಿ ಈ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಬೆಳವಣಿಗೆ

ಅಲೆ ಉನ್ನತವಾದುದಾಗಿದ್ದಿತು. ಆದರೂ ದೊರೆಯುತ್ತಿದ್ದುದ್ದನ್ನಷ್ಟೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಕೊಂಡು ಬದುಕುವ ಆವಸ್ಥೆ ಅವನದಾಗಿತ್ತು."[೨]

ಆದಿಮಾನವ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಅಲೆಯಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಮಳೆ, ಗಾಳಿ, ಬಿಸಿಲು ಎನ್ನದೇ, ದುಷ್ಟ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಲೆಕ್ಕಿಸದೇ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಕಷ್ಟಪಡಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಅವನಿಗೆ ವಿಶ್ರಾಂತಿ ಎಂಬುದು ಇರಲೇ ಇಲ್ಲ. ಪ್ರತಿದಿನ ಬೇಟೆಯಾಡಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಆ ದಿನ ಅದನ್ನು ತಿಂದು ಮತ್ತೆ ಮಾರನೆಯ ದಿನ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ತಿರುಗುತ್ತಿದ್ದ. ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸ ಹಾಗೂ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಬಹಳ ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಇಟ್ಟು ಅದನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಈ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಆದಿಮಾನವ ಕೇವಲ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಕಾಲಕಳೆಯುತ್ತಾ ಹೋದರೆ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹದ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ದುಷ್ಟಪ್ರಾಣಿಗಳ ದಾಳಿಗೆ ತುತ್ತಾಗಿ ತನ್ನ ಸಂತತಿಯನ್ನೇ ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳಬಹುದು ಎಂಬ ಯೋಚನೆ ಬಂದಾಗ, ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ದಾರಿಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡ. ಆದಿಮಾನವ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯಲ್ಲಿಯೇ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದರೆ ಅವನು ಇಂದಿಗೂ ಪ್ರಾಣಿಗಳಂತೆ ಬದುಕುತ್ತಿದ್ದ. ಆದಿಮಾನವ ಯಾವಾಗ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಕೊಂಡನೋ ಅಂದಿನಿಂದ ಅವನು ಸ್ವತಂತ್ರನಾಗತೊಡಗಿದ ಮತ್ತು ಮಾನವಾಭಿವೃದ್ಧಿಯ ಬಗೆಗೆ ಯೋಚಿಸತೊಡಗಿದ.

ಆದಿಮಾನವ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಮೇಲೆ "ಅವನು ಪರಾವಲಂಬಿ ಜೀವಿಯ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪೃಥ್ವಿಯ ಮೇಲೆ ದೊರೆಯುವ ಆಹಾರ ವಸ್ತುಗಳಿಂದಲೇ ಜೀವ ಹಿಡಿಯಬೇಕಾದ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಬದಲಾಗಿ ಅವನು ಭೂಮಿಯನ್ನೇ ಬದಲಾಯಿಸಲು ಉಪಕ್ರಮಿಸಿದ, ಪೃಥ್ವಿಯ ಮೇಲೆ ದೊರೆಯುತ್ತಿದ್ದುದನ್ನಷ್ಟೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಿಲ್ಲ. ಭೂಮಿಯನ್ನೇ ತನ್ನ ಹಿಡಿತಕ್ಕೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡ. ಇಲ್ಲಿಂದ ಮುಂದೆ ಭೂಮಿಯಿಂದ ಫಸಲನ್ನು ತೆಗೆಯಲಾರಂಭಿಸಿದ. ತನಗೆ ಬೇಕಾದಂತ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಬೆಳೆದುಕೊಳ್ಳಲಾರಂಭಿಸಿದ.

ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯಿಂದ ಆದಿಮಾನವ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯತ್ತ ಹೆಜ್ಜೆ ಹಾಕಿದ. ಈ ಕಾರಣದಿಂದಲೇ ಭೂಮಿಯೊಂದಿಗಿನ ಮಾನವನ ಸಂಬಂಧಗಳು ಬದಲಾದವು. ಭೂಮಿ ಮನುಷ್ಯನ ಹಿಡಿತಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗಲಾರಂಭಿಸಿತು. ಮನುಷ್ಯ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ತಾನಾಗಿಯೇ ದೊರೆಯುತ್ತಿದ್ದ ವಸ್ತುಗಳಿಂದಷ್ಟೇ ಬದುಕಬೇಕಾಗಿರಲಿಲ್ಲ."[೩] ಮಾನವ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಮೇಲೆಯೇ ನಾಗರಿಕತೆ ಎಂಬುವುದು ಇಲ್ಲಿಂದಲೇ ಮೊಳಕೆಯೊಡೆಯತೊಡಗಿತು ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಆದಿಮಾನವ ಕೃಷಿಯ ಮೂಲಕ ತನ್ನ ಆಹಾರವನ್ನು ತಾನೇ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಅವನಿಗೆ ಸ್ವತಂತ್ರವಾದ ಬದುಕನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಲು ಅನುಕೂಲವಾಯಿತು. ಆದಿಮಾನವ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಹೋರಾಡಬೇಕಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ವರ್ಷವಿಡಿ ತೊಡಗಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಅನಿವಾರ್ಯತೆ ಅವನಿಗೆ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಒಂದು ಸಲ ಕೃಷಿಯ ಮೂಲಕ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡರೆ, ಅದನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟು ವರ್ಷವಿಡಿ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಅವನಿಗೆ ಸಹಾಯವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಕನಿಷ್ಠ ೮ರಿಂದ ೧೦ ತಿಂಗಳುಗಳು ಬೇಕಾಗುತ್ತಿತ್ತು ಮತ್ತು ಅವನಿಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ವಿಶ್ರಾಂತಿ ದೊರೆಯುತ್ತಿತ್ತು. ಬಿಡುವಿನ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ತನ್ನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ಇತರರೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿ ಮಾನವಾಭಿವೃದ್ಧಿಯ ಬಗೆಗೆ ಚಿಂತಿಸತೊಡಗಿದ, ಇದರ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ನೂಲುವುದು, ಮಡಿಕೆ ತಯಾರಿಸುವುದು. ಮಳೆ, ಚಳಿ, ಬಿಸಿಲಿನಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಗುಡಿಸಲುಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಬಗೆಗೆ ಯೋಜನೆ ಮಾಡಿ ಅದನ್ನು ಕಾರ್ಯರೂಪಕ್ಕೆ ತಂದುಕೊಂಡ.

ಕೃಷಿಗಾಗಿ ಆದಿಮಾನವ ಮೊದಲು ಕಾಡಿನಂಚಿನಲ್ಲಿರುವ ನದಿ, ಕೆರೆ ಮತ್ತು ಹಳ್ಳ-ಕೊಳ್ಳಗಳ ಸಮೀಪ ನೀರಿನ ಸೌಲಭ್ಯಗಳಿರುವ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಕುಮರಿ ಬೇಸಾಯ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ. ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು ಮುಗಿದ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ನೆಲೆ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುವ ಸಲುವಾಗಿ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿಯೇ ವಾಸಕ್ಕಾಗಿ ಗುಡಿಸಲುಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಳ್ಳತೊಡಗಿದ. ಒಂದು ಕಡೆ ನೆಲೆನಿಲ್ಲತೊಡಗಿದ ಮೇಲೆ ಅವನಲ್ಲಿ ಕುಟುಂಬದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಉಂಟಾಗತೊಡಗಿತು. ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಜಾಸ್ತಿಯಾಗತೊಡಗಿದಂತೆ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಅನೇಕ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ.

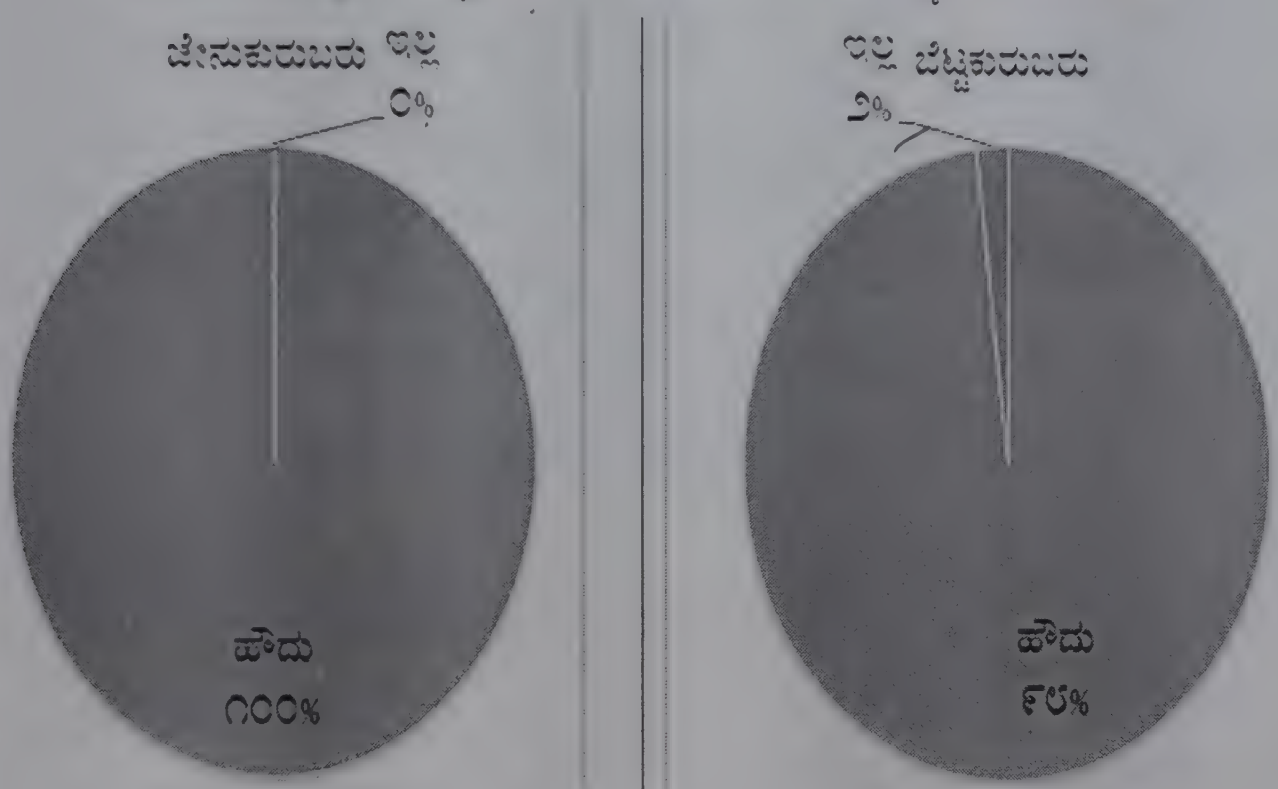
ಮಾನವ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ಅವನು ತನ್ನ ಹೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ತುಂಬಿಸಿಕೊಂಡು ಇತರರಿಗೂ ಆಹಾರವನ್ನು ನೀಡಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ. ಕೃಷಿಯಿಂದ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಆಹಾರವನ್ನು ತನ್ನ ಗುಂಪಿನವರಿಗೆಲ್ಲರಿಗೂ ಹಂಚುತ್ತಿದ್ದ. ಕಾಲಾನಂತರ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ನಿರತನಾದ ಮಾನವನಿಗೆ ಅನೇಕ ವಿಚಾರಗಳು ತಲೆಯಲ್ಲಿ ಮೂಡತೊಡಗಿದವು. ಬಿಡುವಿನ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಯ ಮೂಲಕ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಬೇಕು; ಅದಕ್ಕೆ ಏನು ಮಾಡಬೇಕು? ಎಂದು ಚಿಂತಿಸತೊಡಗಿದ. ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹೇಗೆ ಫಲವತ್ತತೆಗೊಳಸಬೇಕು? ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡಬೇಕು? ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯಲು ನೀರನ್ನು ಹೇಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು? ಕೃಷಿ ಕೈಗೊಳ್ಳಲು ಮತ್ತು ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹದಗೊಳಿಸಲು ಯಾವ ಯಾವ ಉಪಕರಣಗಳು ಅವಶ್ಯಕ? ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳ ಬಗೆಗೆ ತಲೆಕೆಡಿಸಿಕೊಂಡು ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಅವಿಷ್ಕಾರಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡ.

"ವ್ಯವಸಾಯ ಕಾರ್ಯದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಿಂದ ಮನುಷ್ಯರಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಬಗೆಯ ನುರಿತ ಕೆಲಸಗಾರರು ಬೆಳೆದರು. ಅವರು ಕುಂಬಾರ, ಕಮ್ಮಾರ, ನೇಕಾರ, ಮನೆ ಕಟ್ಟುವವ ಮುಂತಾದ."[೪] ವರ್ಗದವರು ಹಂತ ಹಂತವಾಗಿ ರೂಪಗೊಳ್ಳತೊಡಗಿದರು.

ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಯ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳವರ ವಿವರಗಳು

ಜೇನುಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು
ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿ	೧೦೦	–	೧೦೦	ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿ	೯೮	೦೨	೧೦೦
%	೧೦೦	–	೧೦೦	%	೯೮	೦೨	೧೦೦

ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಯ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳವರ ವಿವರಗಳು



ಈ ಮೇಲ್ಕಾಣಿಸಿದ ಕೊಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಮುಂದುವರೆಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದು ಈ ಕೊಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರು ಹೇಳಿರುವುದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ. ಜೇನುಕುರುಬರು ಶೇ ೧೦೦ರಷ್ಟು ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಬೆರಳೆಣಿಕೆಯ ಜನರು ಇಂದಿನ ಆಧುನಿಕ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಗೆ ಹೊಗುತ್ತಿರುವುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಅದೇ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಶೇ ೯೮ರಷ್ಟು ಜನರು ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಶೇ ೨ರಷ್ಟು ಜನರು ಆಧುನಿಕ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಕೃಷಿ ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದು ತಿಳಿದುಬಂದಿತು.

೪.೧. ಕುಮ್ರಿ ಬೇಸಾಯ

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕುಮ್ರಿ ಬೇಸಾಯ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು ಎಂದು ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. "ಕಾಡಿನ ಬೆಟ್ಟಗಳ ಇಳಿಜಾರಿನ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ನೆಲವನ್ನು ಊಳದೇ ಯಾವುದೇ ತರಹದ ನೇಗಿಲಿನಂತಹ ಸಲಕರಣೆಯನ್ನು ಭೂಮಿಯ ಎದೆಗೆ ಚುಚ್ಚದೇ ನೇರವಾಗಿ ರಾಗಿ, ನವಣೆ, ಸಜ್ಜೆಗಳನ್ನು ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಚೆಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ವಿವಿಧ ಇತರೆ ಕಳೆಗಳೊಂದಿಗೆ

ಸಹಜವಾಗಿ, ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಬೇಸಾಯವೇ ಕುಮ್ರಿ ಬೇಸಾಯ."೫ ಈ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಅನಾದಿ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ನಡೆಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದರು. ಬೆಟ್ಟದ ಇಳಿಜಾರಿನ ಭಾಗದ ಕಾಡನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಸಮ ಮಾಡಿ ದವಸ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಚೆಲ್ಲುವ ಮೂಲಕ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. "ಕುಮ್ರಿ ಪದ್ಧತಿಯ ಮೂಲಕ ಒಂದು ಹಾಡಿಯ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಅಥವಾ ಮೂರು ವರ್ಷಗಳವರೆಗೆ ಒಂದೇ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ ಪಡೆದರೆ ಉತ್ತಮವಾದ ಫಸಲು ಬರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಫಲವತ್ತತೆಯೂ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿತ್ತು ಆಗ ಆ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಸ್ಥಳಾಂತರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ರೀತಿಯಾಗಿ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಯಾವುದೇ ಗೊಬ್ಬರ ಬಳಸದೇ ಕೃಷಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಫಲವತ್ತಾಗಿಸುವ ಸಹಜ ಕೃಷಿಯಾಗಿತ್ತು. ಒಂದೇ ಸ್ಥಳದ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರೆ ಆ ಭೂಮಿಯ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ಜೀವಸತ್ವಗಳು, ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ ಅದರ ಪರಿಣಾಮ ಧಾನ್ಯಗಳ ಮೇಲಾಗಿ ಅಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತವೆ ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಅವನಲ್ಲಿ ಮೂಡಿ ಬೇರೆ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದ. ಆಧುನಿಕ ಕೃಷಿಯ ಮೂಲಕ ಒಂದೇ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ರೀತಿಯ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಇಂದಿನ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಇಲ್ಲದೇ ಇರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

೪.೨. ಭೂಮಿ ಹದ ಮಾಡುವ ಮತ್ತು ಬೀಜ ಬಿತ್ತುವ ಕ್ರಮ

ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಪ್ರದೇಶವಾರು ವಿವಿಧ ಬಗೆಯಲ್ಲಿ, ಬಿತ್ತುವ ವಿಧಾನ ಕ್ರಮ ಅನುಸರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ವ್ಯವಹಾರದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಎರಡು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತುವ ಬೀಜಗಳ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಒಂದು ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳ ಬೀಜಗಳ ಸ್ವರೂಪ ಮತ್ತು ಎರಡನೆಯದು ಆಹಾರಧಾನ್ಯಗಳ ಬೀಜಗಳ ಸ್ವರೂಪ. ಈ ಎರಡು ಬೀಜಗಳ ನಡುವೆ ಅಂತರವಿದೆ. ರೈತರು ಗುಣಾತ್ಮಕವಾಗಿರುವ ಬೀಜಗಳ ಲಕ್ಷಣವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಎಲ್ಲಾ ಪರೀಕ್ಷಣೆ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹದ ಮಾಡಿದ ನಂತರದಲ್ಲಿ ಬರುವಂತದ್ದು.

ಅದಕ್ಕಿಂತ ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಉಳುಮೆ ಮಾಡುವುದು ತುಂಬಾ ಮುಖ್ಯವಾದ ಕಾರ್ಯ. ನೇಗಿಲು ಹೊಡೆಯುವುದು, ರಂಟೆಯ ಮೂಲಕ ಹೆಂಟೆಗಳನ್ನು ಹೊಡೆಯುವುದು, ಅದನ್ನು ರೈತರು 'ಚೆಲ್ಲ್' ಹೊಡೆಯುವುದು ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದಾದ ಮೇಲೆ ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ಬಾರಿ ಹರಗುವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ರೈತರು ಕೈಗೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಕಳೆಯು ನಾಶ ಹೊಂದುತ್ತವೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಉತ್ತಿ ಬಿತ್ತುವುದಕ್ಕೆ ಭೂಮಿಯು ಯೋಗ್ಯವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಬೀಜ ಬಿತ್ತುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಭೂಮಿಯನ್ನು ಮೊದಲು ಹದ ಮಾಡುವರು. ಹೀಗೆ ಹದ ಮಾಡಿದ ಮಣ್ಣು

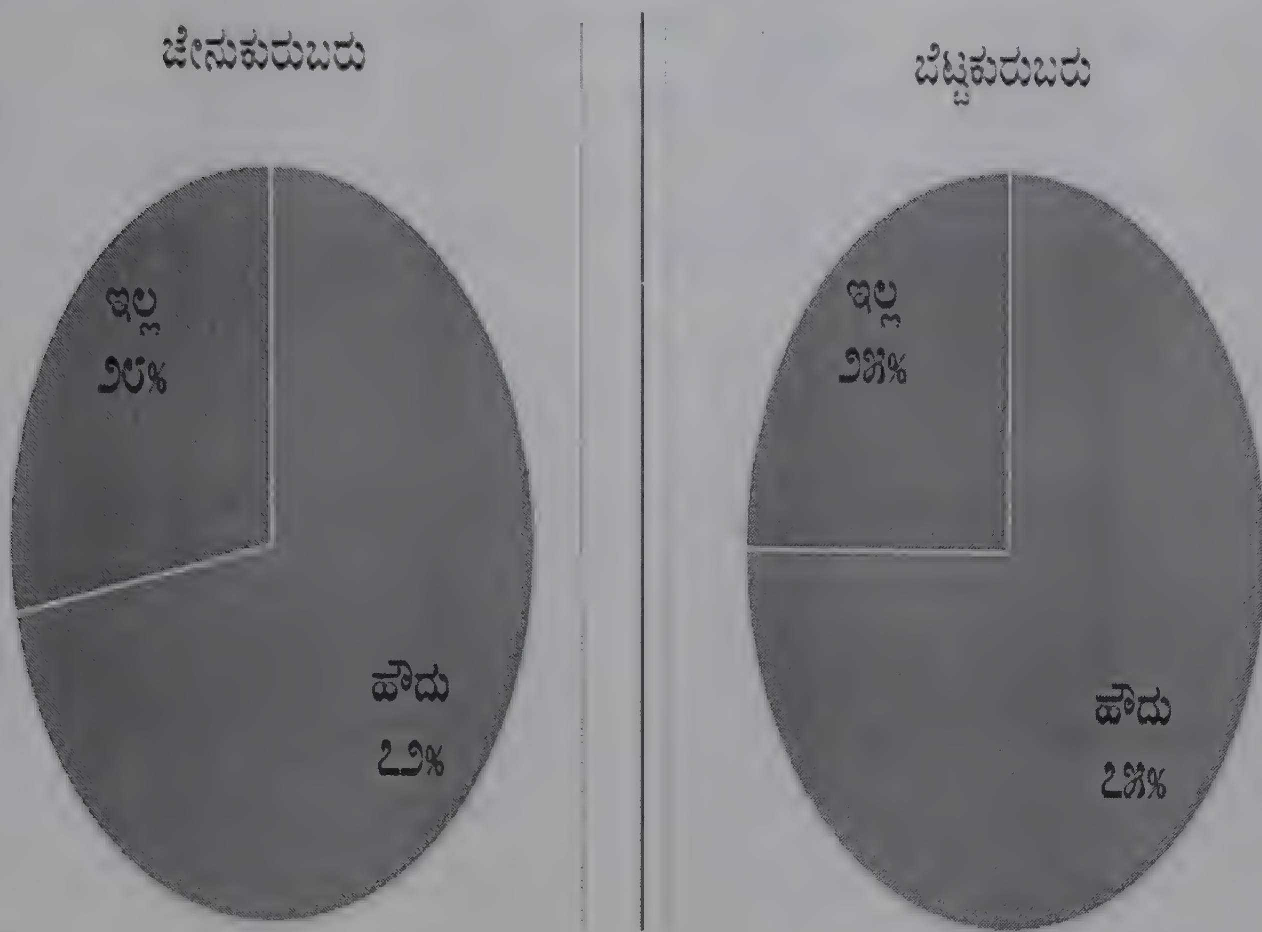
ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಒಣಗಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಆ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಎಲ್ಲಾ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಬಿತ್ತುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಮಾಡಬೇಕಾದ ಮೊದಲ ಹಂತವೆಂದು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ತಿಳಿದುಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ.

ಎರಡನೆಯ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಆ ಮಣ್ಣಿನ ಗುಣವಿಶೇಷತೆಗಳನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ನಮ್ಮ ಭೂಮಿಯ ಮಣ್ಣಿನ ಗುಣ ಯಾವುದು, ಯಾವ ಬೀಜವನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು ಎಂಬ ಆಲೋಚನೆಗಳನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಪಾರಂಪರಿಕವಾಗಿ ತಿಳಿದುಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಬಿತ್ತುವ ಬೀಜಗಳ ಗುಣ, ಬಿತ್ತುವ ವಿಧಾನಗಳ ಕ್ರಮ, ಬೀಜಗಳ ಅಂತರ ಮತ್ತು ಅದರ ರಚನಾ ವಿಧಾನ ಮುಂತಾದ ಕೃಷಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಎಲ್ಲ ವಿಧಾನಗಳ ಬಿತ್ತುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲೇ ಈ ವಿಚಾರಗಳ ಬಗೆಗೆ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ರೈತರು ತಿಳಿದುಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಆಹಾರಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ನೀಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವುಗಳೆಂದರೆ ಜೋಳ, ರಾಗಿ, ನವಣೆ, ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ ಇವು ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಎಳ್ಳು, ಶೇಂಗ, ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಮತ್ತು ಸಾಸಿವೆ ಇವು ಎಣ್ಣೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು. 'ಹತ್ತಿ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆ. ಈ ಮೂರು ಬಗೆಯ ಬೆಳೆಗಳು ಮಳೆಯಾಶ್ರಿತ ಹಾಗೂ ಕಡಿಮೆ ತೇವಾಂಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಬೆಳೆಗಳು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಮೂಲಕ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ನಿರತರಾದ ರೈತರು ಬಹು ಬೆಳೆ, ಮಿಶ್ರಬೆಳೆ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಂದೇ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾ ಹೋದರೆ ಭೂಮಿ ಬರಡಾಗುತ್ತದೆ. ಜೊತೆಗೆ ಮಣ್ಣಿನ ಫಲವತ್ತತೆ ಕೂಡ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ರೈತರಲ್ಲಿತ್ತು. ಮೇಲಿನ ಎಲ್ಲಾ ಬಗೆಯ ಬೀಜಗಳನ್ನು ರೈತರು ಬಿತ್ತುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಾವ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು ಎಂದು ಹೇಳುವುದು ಇಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯವಾಗಿದೆ.

ಪಾರಂಪರಿಕ ಬೀಜಗಳ ಮೂಲಕ ಕೃಷಿ ಮಾಡುತ್ತಿರುವವರ ಬಗೆಗಿನ ವಿವರಗಳು

ಜೇನುಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು
ಪಾರಂಪರಿಕ ಬೀಜಗಳ ಬಳಕೆ	೭೨	೨೮	೧೦೦	ಪಾರಂಪರಿಕ ಬೀಜಗಳ ಬಳಕೆ	೭೫	೨೫	೧೦೦
%	೭೨	೨೮	೧೦೦	%	೭೫	೨೫	೧೦೦

ಪಾರಂಪರಿಕ ಬೀಜಗಳ ಮೂಲಕ ಕೃಷಿ ಮಾಡುತ್ತಿರುವವರ ಬಗೆಗಿನ ವಿವರಗಳು



ಈ ಮೇಲ್ಕಾಣಿಸಿದ ಕೊಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿಯ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಪಾರಂಪರಿಕ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬಳಕೆ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದಾಗ ಜೇನುಕುರುಬರು ಶೇ ೭೨ರಷ್ಟು ಜನರು ಪಾರಂಪರಿಕ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದು ಇದರಿಂದ ಅವರಿಗೆ ಬೆಳೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಆಹಾರ ಉತ್ತಮವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಮತ್ತು ಬೀಜಗಳಿಂದ ಬೆಳೆದ ಬೆಳೆಯು ಉತ್ತಮ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ ಎಂದು ತಿಳಿಯಿತು. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಶೇ ೭೫ರಷ್ಟು ಪಾರಂಪರಿಕ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಕೃಷಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಎಳ್ಳು

'ಎಳ್ಳು' ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಎಣ್ಣೆ ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸುವ ಧಾನ್ಯ. ಇದು ಮಳೆಯಾಧರಿತ ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ಮೇ ಮತ್ತು ಜೂನ್ ತಿಂಗಳ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತುತ್ತಾರೆ. ಮುಂಗಾರು ಮಳೆ ಮೇ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುವುದರಿಂದ ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ರೈತರು ಈ ಬೀಜವನ್ನು ಬಿತ್ತುತ್ತಾರೆ. ಮೊದಲು ರಂಟೆ ಹೊಡೆದು, ಎರಡು ಮೂರು ಬಾರಿ ಹರಗುವ ಮೂಲಕ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲಿರುವ ಕಲ್ಲು ಮತ್ತು ಕಸಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ಎತ್ತಿಹಾಕಿ, ಒಂದು ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ, ಮಳೆಯಾಗಿ ಭೂಮಿಯ ಮಣ್ಣು ತಂಪಾದಾಗ, ಬಿತ್ತುವ ಹದ ನೋಡಿ ಬೀಜವನ್ನು ಹಾಕಲು ಮುಂದಾಗುತ್ತಾರೆ. ಎತ್ತುಗಳಿಗೆ 'ನೊಗ'ವನ್ನು ಹೂಡಿ ಆ ನೊಗಕ್ಕೆ ಕೂರಿಗೆ ಕಟ್ಟಿ, ಕೂರಿಗೆಗೆ ಶೆಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಕೂರಿಗೆ ಹಿಡಿದು ಸಾಲನ್ನು ರೈತ ಹೊಡೆಯುತ್ತಿದ್ದರೆ ಅವನ ಹಿಂದೆ ಶೆಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದು ಮೂವರು ಸ್ತ್ರೀಯರು ಅಥವಾ ಗಂಡಸರು ಬೀಜ ಬಿತ್ತುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ.

ಎಳ್ಳುಬೀಜವನ್ನು ರಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರದ ಜೊತೆ ಬೆರಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಶೇರು ಎಳ್ಳಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ಶೇರು ರಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಬಿತ್ತುತ್ತಾರೆ. ಸಾಲುಗಳ ನಡುವಿನ ಅಂತರ ಒಂದು ಅಡಿ ಎರಡು ಇಂಚು ಇರುತ್ತದೆ. ಎಳ್ಳು ಮತ್ತು ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಶೆಡ್ಡೆಯಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತುವುದರಿಂದ ಒಂದು ಬೀಜದಿಂದ ಮತ್ತೊಂದು ಬೀಜಕ್ಕೆ ಅಂತರವಿರುತ್ತದೆ. ನೀರಿನ ತೇವಾಂಶ ಹೆಚ್ಚಾದಾಗ ಆ ಎಳ್ಳುಬೀಜಗಳನ್ನು ಕಾಪಾಡಲು ಮತ್ತು ಮೊಳಕೆ ಒಡೆಯಲೂ ಸಹ ಆ ರಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಹಾಕುವರು.

ರಾಗಿ

ರಾಗಿಯು ಆಹಾರದ ಪ್ರಮುಖ ಬೆಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು. ಮಧ್ಯ ಕರ್ನಾಟಕ ಮತ್ತು ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ರಾಗಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹದಗೊಳಿಸುವ ವಿಧಾನ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಬಿತ್ತನೆಯೆಲ್ಲ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಒಂದೇ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಮೂರು ಸಾಲಿನ ಕೂರಿಗೆಯನ್ನು ಬಳಸಿ ಸಾಲುಗಳನ್ನು ಹೊಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕೂರಿಗೆಯ ಮೂರು ತಾಳಿಗೆ ಶೆಡ್ಡಿಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ಆ ಶೆಡ್ಡೆಯ ಮೂಲಕವೇ 'ರಾಗಿಯನ್ನು ಬಿತ್ತುವರು. ಇಂದು ರಾಗಿ ಬೀಜಕ್ಕೂ ರಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕಿ ಬಿತ್ತುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಪ್ರತಿ ಸೇರು ರಾಗಿಗೆ ಕನಿಷ್ಟ ಮೂರು ಸೇರು ರಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಬಿತ್ತುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಸಾಲಿನಿಂದ ಇನ್ನೊಂದು ಸಾಲಿನ ' ಅಂತರ ಒಂದು ಅಡಿ ಎರಡು ಇಂಚು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತದೆ.

ಬೀಜ ಬಿತ್ತುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲು ಭೂಮಿ, ಕೂರಿಗೆ, ಕುಂಟೆ ಮತ್ತು ಎತ್ತುಗಳಿಗೆ ಪೂಜೆ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ರೈತರಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. ರೈತರು ಏನೇ ಮರೆತರು ಪೂಜೆ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಮರೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ಅರಿಷಿಣ, ಕುಂಕುಮ ಹಚ್ಚಿ ಊದ್ದಿನಕಡ್ಡಿ ಬೆಳಗಿ, ಎಡೆ ಹಿಡಿಯುವ ಮತ್ತು ಎಡೆಯ ಸ್ವಲ್ಪ ಭಾಗವನ್ನು ಭೂಮಿಗೆ ಹಾಕಿ ಉಳಿದದ್ದನ್ನು ಎತ್ತುಗಳಿಗೆ ತಿನಿಸುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಸಾಲುಗಳನ್ನು ಹೊಡೆಯುತ್ತಾ, ಬಿತ್ತುತ್ತಾ ಹೋದಹಾಗೆ, ಹಿಂದೆಹಿಂದೆ ಆ ಸಾಲುಗಳನ್ನು ಮುಚ್ಚುವ ಮತ್ತು ಹರಗುವ ಕುಂಟೆಯೂ ಸಹ ತುಂಬಾ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರವಹಿಸುತ್ತದೆ.

ರಾಗಿಯ ಜೊತೆಗೆ ಸಾಸಿವೆಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಬಿತ್ತುವ ವಿಧಾನವು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ರಾಗಿಯ ಬಿತ್ತನೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಒತ್ತು ಕೊಡುವುದರಿಂದ ಸಾಸಿವೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ರಾಗಿ ಬಿತ್ತನೆಯ ವಿಧಾನವನ್ನೇ 'ನವಣೆ' ಬಿತ್ತನೆಯಲ್ಲಿ ಅನುಸರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿಯೂ ಕೂಡ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹದಮಾಡುವ ಪದ್ದತಿ ಒಂದೇ ಆಗಿರುತ್ತದೆ. ಕೂರಿಗೆಯ ತಾಳುಗಳ ಮೂಲಕ ನವಣೆಯನ್ನು ಬಿತ್ತುತ್ತಾರೆ. ಸಾಲುಗಳ ಅಂತರ ಒಂದು ಅಡಿಯಷ್ಟಿರುತ್ತದೆ.

ಹತ್ತಿ

ಇದು ವಾಣಿಜ್ಯ ಮತ್ತು ವ್ಯವಹಾರದ ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ಇದನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ ಆದರೆ ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣ ಎನ್ನಬೇಕು. ಇದು ಮಳೆಯಾಶ್ರಿತ ಬೆಳೆ. ನೀರು ಕಡಿಮೆ ಇರುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ

ಹತ್ತಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹದ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಬಿತ್ತುವ ವಿಧಾನ ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಕೆಲ ಆದಿವಾಸಿ ರೈತರು ಮುಂಗಾರು, ಮತ್ತೆ ಕೆಲವರು ಹಿಂಗಾರು ಮಳೆಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತಿಯನ್ನು ಬಿತ್ತುತ್ತಾರೆ. ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿರು ಕಸ ಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಭೂಮಿಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛ ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕಿ ನಂತರ ಮೊದಲು ಸಾಲುಗಳನ್ನು ಹೊಡೆದು ಆ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ 'ಹತ್ತಿ' ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ.

ಪ್ರತಿ ಸಾಲುಗಳ ಮಧ್ಯ ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ಅಡಿ ಅಂತರವಿರುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಬೀಜದಿಂದ ಇನ್ನೊಂದು ಬೀಜಕ್ಕೆ ಒಂದುವರೆ ಅಡಿ ದೂರವಿರುವುದರಿಂದ ಸಾಲಿನ ಮಧ್ಯೆ ಕಳೆಯನ್ನು ತೆಗೆಯಲು ಹಾಗೂ ಹತ್ತಿಗೆ ಎಡೆ ಕುಂಟೆ ಹೊಡೆಯಲು ಅನುಕೂಲ ಮಾಡಿಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಹತ್ತಿ ಬೀಜಗಳ ಸಾಲಿನ ಮೇಲೆ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಮೆಕ್ಕೆ ಜೋಳ (ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ)

ಇದನ್ನು ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳವೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ರಂಟೆ, ಕುಂಟೆ ಹೊಡೆದು ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹದಮಾಡಿಕೊಂಡು ಮಳೆಯಾಗಿ ಮಣ್ಣು ಹಸಿಯಾದ ತಕ್ಷಣ ಬಳಬಳ ಎನ್ನುವ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಮೆಕ್ಕೆ ಜೋಳದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ರೆಂಟೆಯ ಮೂಲಕ ಸಾಲುಗಳನ್ನು ಹೊಡೆದು ಆ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಬೀಜ ಬಿತ್ತುವರು. ಈ ಸಾಲುಗಳ ನಡುವಿನ ಅಂತರ ಎರಡು ಅಡಿ ಎರಡು ಇಂಚು ಇರುವಂತೆ ಕ್ರಮವಹಿಸುತ್ತಾರೆ

೪.೩. ಅಹಾರದ ಬೆಳೆಗಳು

ರಾಗಿ

ರಾಗಿಯು ಮಳೆಯಾಶ್ರಿತ ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ಇದರ ಫಸಲಿನ ಅವಧಿ ಐದರಿಂದ ಆರು ತಿಂಗಳುಗಳು. ಇದು ಉತ್ತಮ ಪೋಷಕಾಂಶವುಳ್ಳ ಧಾನ್ಯ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವ ಪ್ರಮುಖ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ರಾಗಿ ಮೊದಲನೆಯದು. 'ರಾಗಿ ತಿಂದವ ನಿರೋಗಿ' ಎಂಬುದು ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶದ ನುಡಿಗಟ್ಟು. ಇದರ ಉಪಯುಕ್ತ ಗುಣಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದವರಿಗೆ ಈ ಮೇಲಿನ ನುಡಿಗಟ್ಟು ಅರ್ಥವಾಗುವುದರಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಸಂಶಯವಿಲ್ಲ "ಆಧುನಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ರಾಗಿಯನ್ನು ಶ್ರೀಮಂತರು ಬಡವರು ಎಲ್ಲರೂ ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. "ರಾಗಿಯ ಪೋಷಕಮೌಲ್ಯ ಪ್ರಶಂಸನೀಯ, ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಸಾರಜನಕವು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದಾಗಿದ್ದು, ಗಂಧಯುಕ್ತ ಅನಿಮೋ ಆಮ್ಲಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿರುವ ಸಕ್ಕರೆಯ ಅಂಶವು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಪಚನವಾಗುವಂತಿದ್ದು, ಮಧುಮೇಹ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ. ನಾರಿನಾಂಶವು ಮಲಬದ್ಧತೆ ಹಾಗೂ ಬೊಜ್ಜಿನ ಶೇಖರಣೆಯನ್ನು ನಿವಾರಿಸುವುದಲ್ಲದೆ, ಅನಾರೋಗ್ಯ ನಿವಾರಣೆಗೆ ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ರಾಗಿಯಲ್ಲಿರುವ ಅವಶ್ಯಕ ಕೊಬ್ಬಿನ ಆಮ್ಲಗಳು ಚರ್ಮದ ಆರೋಗ್ಯ ಹಾಗೂ ಮೆದುಳಿನ ವಿಕಾಸಕ್ಕೆ ಅನುಕೂಲಕರವಾಗಿವೆ. ನಾವು ದಿನನಿತ್ಯ ಸೇವಿಸುವ ಸಾಮಾನ್ಯ ಧಾನ್ಯಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ

ರಾಗಿಯಲ್ಲಿ ಸುಣ್ಣ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬಿಣದ ಅಂಶವು ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿವೆ. ಸುಣ್ಣದ ಕೊರತೆಯಿಂದ ಉಂಟಾಗುವ ಮೂಳೆ ಮತ್ತು ಹಲ್ಲುಗಳ ತೊಂದರೆಯನ್ನು ಹಾಗೂ ಕಬ್ಬಿಣದ ಕೊರತೆಯಿಂದ ಉಂಟಾಗುವ ಶಕ್ತಿ ಹೀನತೆಯನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ರಾಗಿ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಸುಲಭ ಸಾಧ್ಯವಿದೆ."೬ ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕೇವಲ ಒಂದು ವರ್ಗಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತವಾಗಿದ್ದ ರಾಗಿಯು ಇಂದು ಎಲ್ಲಾ ವರ್ಗದ ಜನರ ಬಹುಬೇಡಿಕೆಯ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ರಾಗಿಯನ್ನು ಬಳಸುವವರನ್ನು ನಾಲ್ಕನೆಯ ದರ್ಜೆಯವರು ಎಂದು ಭಾವಿಸಿಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಇದರಲ್ಲಿರುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಇಂದಿನ ಜನರ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಾದ ಬೊಜ್ಜು, ರಕ್ತದೊತ್ತಡ ಮತ್ತು ಮಧುಮೇಹದಂತಹ ಧೀರ್ಘಕಾಲದ ರೋಗಗಳನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟುವಲ್ಲಿ ರಾಗಿಯು ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಈ ರಾಗಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುವುದಲ್ಲದೇ ಪ್ರತಿನಿತ್ಯದ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ರಾಗಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಮುದ್ದೆ ಮತ್ತು ರೊಟ್ಟಿ ಪ್ರಮುಖ ಆಹಾರವಾಗಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಸಜ್ಜೆ

ಫಲವತ್ತತೆ ಕಡಿಮೆ ಇರುವ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಈ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಬೆಳೆಯಬಹುದು. ಇದನ್ನು ಕಂಬು ಅಥವಾ 'ಭಾಜ್ರ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ರಾಗಿ ಮತ್ತು ಜೋಳದ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವರು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಪುಷ್ಯ ಮಳೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಕೆಂಪು ಮತ್ತು ಬೂದು ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಸಜ್ಜೆಯಿಂದ ಸಜ್ಜೆರೊಟ್ಟಿ, ಮುದ್ದೆ ಮತ್ತು ಗಂಜಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಸಜ್ಜೆರೊಟ್ಟಿ ವಿಶೇಷ ಆಹಾರವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಸಜ್ಜೆಯ ಉಷ್ಣದ ಆಹಾರವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಚಳಿಗಾಲದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ

ಕೃತಿಕಾ ಮಳೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಈ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಯ ಮೂಲಕ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಬೆಳೆಯುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಈ ಬೆಳೆಗೆ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ರಾಗಿಯ ಜೊತೆ ಮಿಶ್ರಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಈ ಬೆಳೆಯು ನಾಲ್ಕರಿಂದ ಐದು ತಿಂಗಳುಗಳ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಫಸಲು ನೀಡುತ್ತದೆ.

ಜೋಳ

ಜೋಳದಲ್ಲಿ ೨ ವಿದಧ ಜೋಳಗಳಿವೆ. ಕೆಂಪುಜೋಳ ಮತ್ತು ಬಿಳಿಜೋಳ. ಇದರಿಂದ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ರೊಟ್ಟಿ, ಮುದ್ದೆ ಮತ್ತು ಜೋಳದ ನುಚ್ಚು ಮುಂತಾದವು.

ಜೋಳದ ದಂಟಿನೊಳಗಿರುವ ಬೆಂಡನ್ನು ತೆಗೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸುಟ್ಟು ಅದರಿಂದ ಬಂದ ಕಪ್ಪು ಬಣ್ಣದ ಮಸಿಯನ್ನು ಬೇವಿನ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆಯ ಜೊತೆ ಬೆರೆಸಿ ಹುಳುಕಡ್ಡಿಯ ಮೇಲೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ಗಾಯ ವಾಸಿಯಾಗುವುದು ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿದೆ.

ಜೋಳದ ಶ್ರೇಷ್ಠತೆಯನ್ನು ಸರ್ವಜ್ಞ ಕವಿಯು ಹೀಗೆ ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ.

"ಜೋಳವನ್ನು ತಿಂಬುವನು ತೋಳದಂತಾಗುವನು।

ಬೇಳೆ-ಬೆಲ್ಲಗಳ ನಂಬುವನು ಬಹು।

ಬಾಳ ನಂದರಿಗು ಸರ್ವಜ್ಞ॥"[೭] ಎಂದು ಹೇಳಿದ್ದಾನೆ.

ಭತ್ತ

ಭತ್ತವು ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಪ್ರಮುಖ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ಭತ್ತದ ವಿವಿಧ ತಳಿಗಳನ್ನು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಇಂದೂ ಸಹ ಕೆಲ ಪಾರಂಪರಿಕ ಭತ್ತದ ತಳಿಗಳನ್ನು ಬಿತ್ತಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಈ ಹಿಂದೆ ಕನ್ನೆಲು ಭತ್ತ, ದೊಡ್ಡಿ ಭತ್ತ, ಆದ್ರಿ ಭತ್ತ ಮತ್ತು ಬೈನೆ ಭತ್ತ ಇವು ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಂತಹ ಭತ್ತದ ತಳಿಗಳು. ಆದರೆ ಇಂದು ಕನ್ನೇಲು ಮತ್ತು ದೊಡ್ಡಿ ಭತ್ತದ ತಳಿಗಳು ಮಾತ್ರ ಕಾಣಸಿಗುತ್ತವೆ. ಆದ್ರಿ ಮತ್ತು ಬೈನೆ ಭತ್ತದ ತಳಿಗಳು ಕಣ್ಮರೆಯಾಗಿವೆ. ದೊಡ್ಡ ಭತ್ತ ನೂರು ವರ್ಷಗಳಷ್ಟು ಹಳೆಯ ಕಾಲದ್ದು ಎಂದು ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಚನ್ನಾಗಿ ಒಣಗಿಸಿ ಮುಂದಿನ ವರ್ಷದ ಬೇಸಾಯಕ್ಕೆ ಈ ಭತ್ತವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಬೀಜವನ್ನು ನೆಲದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಕಲ್ಲುಗುಂಡು ಕಟ್ಟಿ ತುಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಬೀಜವನ್ನು ಒಕ್ಕಣೆ ಮಾಡಿ ಗಾಳಿಗೆ ತೂರಿ, ಒಣಗಿಸಿ, ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಮೂಟೆಕಟ್ಟಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಭತ್ತದ ತಳಿಗೆ ಆರು ತಿಂಗಳ ಕಾಲಾವಧಿ ಬೇಕು. ಈ ಭತ್ತದ ತಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಹಾನಿಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಇದರ ಹೊಟ್ಟನ್ನು ಜಾನುವಾರು ಮತ್ತು ಕೋಳಿಗಳಿಗೆ ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಕೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ನವಣೆ

ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಇದೂ ಸಹ ಸ್ಥಾನ ಪಡೆದಿದ್ದು, ನವಣೆ ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಅದರ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಈ ನವಣಕ್ಕಿಯನ್ನು ಕೃತಿಕಾ ಮಳೆ ಬೀಳುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಜೋಳದ ಜೊತೆ ಬಿತ್ತುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದರಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು ಮತ್ತು ಬಿಳಿ ತಳಿಗಳಿವೆ. ಕಡಿಮೆ ಮಳೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಬೆಳೆಯಬಹುದಾಗಿದೆ. ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ತಿಂಗಳ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಈ ಬೆಳೆ ಕೊಯ್ಲಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಆರೋಗ್ಯದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಇದು ಉತ್ತಮ ಆಹಾರಧಾನ್ಯವಾಗಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ಮಧುಮೇಹ ಸಂಬಂಧಿ ಕಾಯಿಲೆಯಿಂದ ಬಳಲುವವರು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ನವಣಕ್ಕಿಯಿಂದ ಅನ್ನ, ಮುದ್ದೆ, ಪಾಯಸ, ಗಂಜಿ ಮೊದಲಾದ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಸಾಮೆ

ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾದ ಸಾಮೆಯನ್ನು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂದು ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಯುವುದು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ. ಈ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಆಸಲೆ ಮಳೆಗೆ ಬಿತ್ತುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಈ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿತ್ತು. ಈ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಳೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದಾಗಿದೆ. ಇದನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಇಳಿಜಾರಿನ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬೆಳೆ ಮೂರು ತಿಂಗಳಿಗೆ ಫಸಲನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಇಂದು ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಧಾನ್ಯ ಮನುಷ್ಯರ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಬಲ್ಲ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ಮಧುಮೇಹಕ್ಕೆ ತುತ್ತಾದವರು ಹೆಚ್ಚು ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದು ಇಂದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಸಾಮೆ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಅನ್ನ, ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಕೊರಲೆ

ಇದು ಬರಗಾಲದಲ್ಲಿಯೂ ರೈತರನ್ನು ಹಾಗೂ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಕೈ ಹಿಡಿಯುವ ಬೆಳೆಯಾಗಿದ್ದು, ಇದರಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಅಡುಗೆಗಳು ತುಂಬಾ ರುಚಿಕರ. ಇದರಿಂದ ರೊಟ್ಟಿ ಹಾಗೂ ಅನ್ನ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕೊರಲೆಯಲ್ಲಿರುವ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳು ಅಧಿಕ ನಾರಿನಂಶದಿಂದ ಕೂಡಿರುವುದರಿಂದ ಮಲಬದ್ಧತೆ ಹಾಗೂ ಮಧುಮೇಹ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಇದು ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. ಇದರ ಹುಲ್ಲು ಜಾನುವಾರುಗಳಿಗೆ ಪ್ರಿಯವಾದ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ.

೪.೪. ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯಗಳು

ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಬೆಳೆಯುವ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳಲ್ಲಿ ತೊಗರಿಯು ಪ್ರಮುಖ ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ ಇದನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹುಡುಗರಿಂದ ಹಿಡಿದು ವಯಸ್ಸಾದವರವರೆಗೆ ರೋಗಿಗಳು ಹಾಗೂ ಸರ್ವರೂ ಸರ್ವಕಾಲಕ್ಕೂ ಸೇವಿಸಬಹುದಾದ ಧಾನ್ಯ. ಈ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಎಲ್ಲ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು ಮತ್ತು ಬಿಳಿ ತೊಗರಿ ಎರಡು ವಿಧಗಳಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಅವರೆ

ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಅವರೆಯನ್ನು ಒಂದು ಪ್ರಮುಖ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಧಾನ್ಯದಿಂದ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ರುಚಿ ರುಚಿಯಾದ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವರೆಕಾಳು ಸಾರು, ಪಲ್ಯ ಮುಂತಾದವು. ಈ ಅವರೆ ತಡವಾಗಿ ಫಲ ನೀಡುತ್ತದೆ, ಇದರಲ್ಲಿ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ಆಯುರ್ವೇದದಲ್ಲಿ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಹುರುಳಿ

ಇದು ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯವಾಗಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ಹಸೆ ಮಳೆಗೆ ಬಿತ್ತುತ್ತಾರೆ. ಈ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಕಲ್ಲು ಮಿಶ್ರಿತ ನೆಲದಲ್ಲಿಯೂ ಬಿತ್ತಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದು. ಈ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಹಸೆ ಮಳೆಗೆ ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಬಿತ್ತಬಾರದು,

"ಹುರುಳಿ ಗಿಡಗಳು ರೋಮಯುಕ್ತವಾಗಿದ್ದು ಬಳ್ಳಿಯಂತೆ ಹುಬ್ಬಿರುತ್ತವೆ. ಬಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಬಿಳಿ ಹೂಗಳು ಕಾಯಿಗಳು ಇದರ ಕೋಡುಗಳಂತೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಕೋಡುಗಳು ಒಣಗಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಚಪ್ಪಟೆಯಾದ ಕೋಡುಗಳಿಂದ ಕಾಳು ಬಿಸಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಕಾಳುಗಳು ಚಪ್ಪಟೆಯಾಕಾರದಲ್ಲಿದ್ದು, ನಯವಾದ ಮತ್ತು ದಪ್ಪವಾದ ಸಿಪ್ಪೆ ಹೊಂದಿ ಹೊಳಪಿನಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಹುರುಳಿಯನ್ನು ಬೇಳೆ ಮಾಡದೆ ಇಡಿಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ."೮ ಇದರ ಸೊಪ್ಪು ದನಕರುಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮವಾದ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ.

ಅಲಸಂದಿ

ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಈ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಆದ್ರಿ ಮಳೆಗೆ ಬಿತ್ತುತ್ತಾರೆ. ಈ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಮಿಶ್ರ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಅಲಸಂದಿಯನ್ನು ಹಸಿಕಾಯಿ ಇರುವಾಗಲೇ ತಿನ್ನಬಹುದಾದುದರಿಂದ ಜನರಿಂದ ಈ ಬೆಳೆಯನ್ನು ರಕ್ಷಿಸುವುದು ಕಷ್ಟದ ಕೆಲಸ ಎಂದು ಈ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಮಾಹಿತಿದಾರರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ. ಅಲಸಂದಿಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು, ಬೇಯಿಸಿ ತಿಂದರೆ ಬಹಳ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ವರ್ಷದ ಕೊನೆಯ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಅಲಸಂದಿಗೆ ತುಂಬಾ ಬೇಡಿಕೆಯಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ವರ್ಷದುದ್ದಕ್ಕೂ ಸೇವಿಸಬಹುದಾದ ಧಾನ್ಯವಾಗಿದೆ.

೪.೫. ಎಣ್ಣೆಕಾಳು ಮತ್ತು ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳು

ಎಳ್ಳು

ಎಳ್ಳು ಪುರಾತನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಪ್ರಮುಖ ಎಣ್ಣೆಕಾಳಿನ ಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು. ಈ ಧಾನ್ಯವನ್ನು 'ಎಣ್ಣೆಕಾಳುಗಳ ರಾಣಿ'ಯೆಂದೂ ಸಹ ಕರೆಯಲಾಗಿದೆ. ಈ ಧಾನ್ಯದ ಎಣ್ಣೆ ಉತ್ತಮವಾದ ಪೌಷ್ಠಿಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು, ಇದನ್ನು 'ಬಡವರ ತುಪ್ಪ' ಎಂದೂ ಸಹ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಧಾನ್ಯ ಬಳಸಿ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇದರ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಅಡುಗೆ, ಔಷಧಿ ತಯಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ಸೌಂದರ್ಯ ವರ್ಧನಗಳಲ್ಲಿ ಸಹ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತವೆ. ಬೇರೆ ಬೇರೆ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಎಳ್ಳು ಮತ್ತು ಅದರ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆಯೇ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಸಕ್ರಾಂತಿ ಹಬ್ಬದ ದಿನ ಎಳ್ಳು-ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹಬ್ಬದ ಸಂಕೇತವಾಗಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಈ ಕಾಳಿನಿಂದ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ತೆಗೆದ ಮೇಲೆ ದೊರೆಯುವ ಹಿಂಡಿಯನ್ನು ಜಾನುವಾರು ಮತ್ತು ಕೋಳಿಗಳಿಗೆ ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ರೈತರು ಇದರ ಹಿಂಡಿಯನ್ನು ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರವಾಗಿಯು ಸಹ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಶುಷ್ಕ ವಾತಾವರಣಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.

ಹುಚ್ಚೆಳ್ಳು

ಈ ಎಣ್ಣೆಕಾಳನ್ನು ಗುರೆಳ್ಳು, ಹುಚ್ಚೆಳ್ಳು ಮತ್ತು ಕುರಸಾನಿ ಎಂದು ವಿವಿಧ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಮಿಶ್ರಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಫಲವತ್ತತೆ ಕಡಿಮೆ ಇರುವ ಜಮೀನುಗಳಲ್ಲಿ

ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಯಬಹುದಾಗಿದೆ. ಈ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಇತರೆ ಎಳ್ಳು, ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಮತ್ತು ನೆಲಗಡಲೆ ಎಣ್ಣೆಗಳಂತೆ ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಸಹ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಉತ್ತರ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಇದರಿಂದ ಚಟ್ನಿಪುಡಿ ತಯಾರಿಸಿ ಊಟದಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಎಣ್ಣೆಯೂ ಸಹ ಉತ್ತಮ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದೆ. ಅದರಿಂದ ಬರುವ ಹಿಂಡಿಯನ್ನು ಜಾನುವಾರುಗಳಿಗೆ ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಔಡಲ ಎಣ್ಣೆ

ಔಡಲವೂ ಸಹ ಮುಖ್ಯ ಎಣ್ಣೆ ಕಾಳಿನ ಬೆಳೆ. ಇದನ್ನು 'ಹರಳು ಎಣ್ಣೆ' ಎಂದೂ ಸಹ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಔಷಧಿಗೆಂದು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂದು ಈ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಪೇಂಟ್ಸ್, ವಾರ್ನಿಶ್, ಲೂಬ್ರಿಕೆಂಟ್ಸ್, ಮುದ್ರಣಶಾಯಿ, ಬಣ್ಣಗಳ ತಯಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ಔಷಧಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರ ಹಿಂಡಿಯನ್ನು ದನಗಳಿಗೆ ನೀಡುವುದು ಅಪಾಯಕಾರಿ. ಇದರ ಸೇವನೆಯಿಂದ ದನಗಳಿಗೆ ಬೇದಿ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ನೀರು ನಿಂತರೆ ಅದು ಕೊಳೆತು ಫಸಲು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಪಚನಕ್ರಿಯೆ ಸರಿಯಾಗಿ ನಡೆಯದಿದ್ದವರಿಗೆ ಮತ್ತು ಹೊಟ್ಟೆ ಶುದ್ಧಿಗಾಗಿ ಈ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಖಾಲಿಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅಲ್ಪಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಲು ಸೂಚಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಸಾಸಿವೆ

ಸಾಸಿವೆ ಅತ್ಯಂತ ಹಳೆಯ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಇದೊಂದು ಪ್ರಮುಖ ತೈಲಬೀಜದ ಬೆಳೆಯಾಗಿದೆ. ಇದನ್ನು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಸಾಂಬಾರು, ಒಗ್ಗರಣೆ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ಮೊದಲಾದ ಆಹಾರಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ ಮೊದಲ ಸ್ಥಾನವಿದೆ. ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರು ಇದರಲ್ಲಿರುವ ಔಷಧಿಯ ಗುಣಗಳಿರುವುದನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡು ಸಂಧಿವಾತ, ಚೇಳು ಕಚ್ಚಿದಾಗ ಮತ್ತು ಚರ್ಮ ಸಂಬಂಧಿ ಹೀಗೆ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಅನಾರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತಹ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲು ಸಾಸಿವೆ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಹತ್ತಿ

ಹತ್ತಿ ಪ್ರಮುಖ ವಾಣಿಜ್ಯಬೆಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದು. ಇದನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮುಂಗಾರುಮಳೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮುಂಗಾರುಮಳೆ ತಡವಾಗಿ ಬಂದರೆ ಹಿಂಗಾರಿನಲ್ಲಿಯೂ ಸಹ ಬೆಳೆಯುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಹತ್ತಿಯನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ತರಹದ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದಾಗಿದ್ದು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮರಳು ಮಿಶ್ರಿತ ಕೆಂಪು ಮಣ್ಣು ಹಾಗೂ ಕಪ್ಪು ಮಣ್ಣು ಈ ಬೆಳೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಸೂಕ್ತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಬೀಜವನ್ನು ಜೂನ್‌ನಿಂದ ಆಗಸ್ಟ್ ತಿಂಗಳುಗಳವರೆಗೂ ಸಹ ಹತ್ತಿ ಬೀಜವನ್ನು ಬಿತ್ತಬಹುದು ಎಂದು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿದೆ.

ಕಾಫಿ

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಅಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕಾಫಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ಸಾವಯವ ಸಾರವಿರುವ ಜೇಡಿ ಮತ್ತು ಮರಳುಮಿಶ್ರಿತ ಮಣ್ಣು ಉತ್ತಮವಾದುದು. ಈ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮಳೆ ಬೀಳುವ ಪ್ರದೇಶ ಹಾಗೂ ತಂಪಾದ ವಾತವರಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವರು. ಕಾಫಿಬೀಜದಲ್ಲಿಯೇ ಉತ್ತಮವಾದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಆಯ್ದುಕೊಂಡು ಬೂದಿಯೊಡನೆ ಮಿಶ್ರಣಮಾಡಿ ನೆರಳಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಬೀಜಬಿತ್ತನೆಗೆ ಸಿದ್ದಗೊಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೀಜಗಳನ್ನು ನರ್ಸರಿಗಳಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತನೆಮಾಡಿ ತೆಳುವಾದ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಮುಚ್ಚಿಡುತ್ತಾರೆ. ಹನ್ನೆರಡರಿಂದ ಹದಿನೆಂಟು ತಿಂಗಳುಗಳ ಸಸಿಗಳನ್ನು ಮುಂಗಾರುಮಳೆ ಬಿದ್ದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಟ್ಟು ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾಫಿ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ನೆರಳಿನ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇರುವುದರಿಂದ ನೇರಳೆ, ಹತ್ತಿ ಮತ್ತು ಸಿಲ್ವರ್ ಮುಂತಾದ ಗಿಡಗಳನ್ನು ನೆಡುತ್ತಾರೆ. ಕಾಫಿ ಬೆಳೆಯಲು ಹಸಿರೆಲೆ ಗೊಬ್ಬರ ಮತ್ತು ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ.

ಕರಿಮೆಣಸು

ಕರಿಮೆಣಸನ್ನು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಪುರಾತನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬಳಸುತ್ತ ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ಮಾಹಿತಿದಾರರು ವಿವರಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇದು ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಪ್ರಮುಖ ಸಾಂಬಾರು ಪದಾರ್ಥವಾಗಿದೆ. ಇದನ್ನು ಸಾಂಬಾರು ಪದಾರ್ಥಗಳ 'ರಾಜ' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಕರಿಮೆಣಸನ್ನು ತಮ್ಮ ಔಷಧಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಕಾಫಿ ತೋಟಗಳಲ್ಲಿ ಕರಿಮೆಣಸನ್ನು ಉಪಬೆಳೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬೆಳೆಂಯೂ ಸಹ ತಂಪಾದ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲು ಯೋಗ್ಯವಾಗಿದೆ. ಮೆಣಸಿನ ಬಳ್ಳಿಗಳಿಗೂ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ..

೪.೬. ಸಾವಯುವ ಗೊಬ್ಬರಗಳು

ಅಧಿಕ ಇಳುವರಿ ಪಡೆಯಲು ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಸಮತೋಲನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಪೂರೈಕೆ ಬಹಳ ಮುಖ್ಯ, ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಗೊಬ್ಬರ ಮತ್ತು ಮಣ್ಣಿನ ಮೂಲಕವೇ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಪೂರೈಸಲ್ಪಡುತ್ತವೆ. ಈಗ ಕೃಷಿ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಹೈಬ್ರಿಡ್ ಹಾಗೂ ಅಧಿಕ ಇಳುವರಿ ತಳಿಗಳು ದೊರೆತ ಮೇಲೆ ವಿವಿಧ ಗೊಬ್ಬರಗಳ ಬಳಕೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ದೊರಕಿದೆ. ಫಸಲು ಹುಲುಸಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲು ರಸಗೊಬ್ಬರಗಳ ಜೊತೆ ಸಾವಯವ ಹಾಗೂ ಜೈವಿಕ ಗೊಬ್ಬರಗಳ ಬಳಕೆಯೂ ಸಹ ಅತಿಮುಖ್ಯ ಹಾಗೂ ಅನಿವಾರ್ಯ

ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಅನಾದಿ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಹಾಕುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. "ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಫಲವತ್ತತೆ ಹಾಗೂ ಉತ್ಪಾದನಾಶಕ್ತಿ ಕಾಪಾಡಿಕೊಂಡು ಬರಲು ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರಗಳು ಮುಖ್ಯ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸುತ್ತವೆ. ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ, ಕಾಪೋಸ್ಟ್, ಹಸಿರೆಲೆ ಗೊಬ್ಬರ, ಹಿಂಡಿ ಇತ್ಯಾದಿ ಗೊಬ್ಬರಗಳು ಮಣ್ಣಿಗೆ ಸೇರಿದಾಗ ಆ ಮಣ್ಣಿನ ಸೇಂದ್ರಿಯ ಪ್ರಮಾಣ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಜಮೀನಿನ ಫಲವತ್ತತೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಸಾಗುವಳಿಯಾಗುತ್ತಿರುವ ಜಮೀನುಗಳಲ್ಲಿ ಸೇಂದ್ರಿಯ ಪ್ರಮಾಣ

ಶೇ ೫ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಇರುವುದು ಕಂಡುಬರತ್ತದೆ. ಈ ಸಾವಯವ ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಅಥವಾ ಪ್ರಾಣಿಜನ್ಯ ಅಥವಾ ಇವೆರಡರ ಮಿಶ್ರಣದಿಂದ ಕೂಡಿರಬಹುದು. ಸಾವಯುವ ಗೊಬ್ಬರಗಳು ಬೆಳೆಗೆ ಅವಶ್ಯವಿರುವ ಪ್ರಧಾನ ಹಾಗೂ ಲಘು ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಅಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಗೆ ಒದಗಿಸುತ್ತವೆ. ಸಾವಯವ ವಸ್ತುವು ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ತೇವಾಂಶವನ್ನು ಹಾಗೂ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದಲ್ಲದೆ, ಇದರಿಂದ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾದ ದುರ್ಬಲ ಆಮ್ಲಗಳಿಂದ ಮಣ್ಣಿನ ಕ್ಷಾರ ಸ್ವಲ್ಪಮಟ್ಟಿಗೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಸಾವಯುವ ಗೊಬ್ಬರಗಳು ಬೆಳೆಗೆ ಹಾಗೂ ಮಣ್ಣಿಗೂ ಅನುಕೂಲಕಾರಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ."೮ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ಸಾವಯವ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಭೂ ಸವಕಳಿಯಿಂದ, ಬಿಸಿಲಿನ ಶಾಖದಿಂದ ಮತ್ತು ಬೆಳೆಗಳ ಸದೆ, ತರಗು ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಸುಡುವುದರಿಂದ ಸಾವಯವ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪ್ರಮಾಣ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿನ ಸಾವಯವದ ಗುಣಗಳನ್ನು ಕಾಪಾಡುವ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕುತ್ತಿರಬೇಕು ಎಂಬುದನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರ ಪಾರಂಪರಕ ಜ್ಞಾನದಿಂದ ತಿಳಿದುಕೊಂಡು ಬಂದಿವೆ. ಇಂದಿಗೂ ತಮ್ಮ ವ್ಯವಸಾಯದಲ್ಲಿ ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರ ಬಳಕೆಯ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳವರ ವಿವರಗಳು

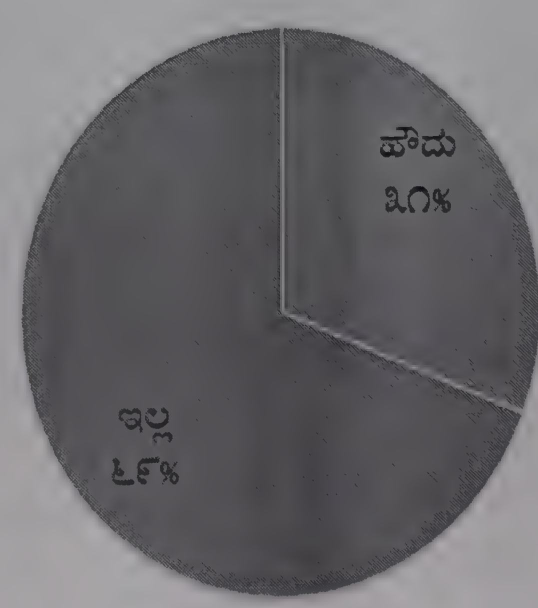
ಜೇನುಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು
ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರ ಬಳಕೆ	೨೮	೭೨	೧೦೦	ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರ ಬಳಕೆ	೩೧	೬೯	೧೦೦
%	೨೮	೭೨	೧೦೦	%	೩೧	೬೯	೧೦೦

ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಯ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳವರ ವಿವರಗಳು

ಜೇನುಕುರುಬರು



ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು



ಈ ಮೇಲ್ಕಾಣಿಸಿದ ಕೊಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿಯ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಸರ್ಕಾರ ನೀಡುವ ಯೂರಿಯಾ(ಸಾವಯವ) ಗೊಬ್ಬರ ಬಳಕೆಯ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಲಾಯಿತು. ಜೇನುಕುರುಬರು ಶೇ ೨೮ರಷ್ಟು ಜನರು ಇಂದಿನ ಸರ್ಕಾರ ನೀಡುವ ಯೂರಿಯಾ ಗೊಬ್ಬರ ಬಳಸುವುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಏಕೆ ಅಂದರೆ ಇಂದು ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳೆಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಆದಾಯ ಇರುವುದರಿಂದ ಅಲ್ಲಿನ ಉತ್ತಮ ಭೂಮಿ ಇರುವವರು ಈ ಯೂರಿಯಾ ಗೊಬ್ಬರ ಬಳಸುವುದು ಎಂದು ತಿಳಿದುಬಂದಿದೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಶೇ ೩೧ರಷ್ಟು ಜನರು ಸರ್ಕಾರ ನೀಡುವ ಯೂರಿಯಾ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಕೃಷಿಗೆ ಅದರಲ್ಲೂ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

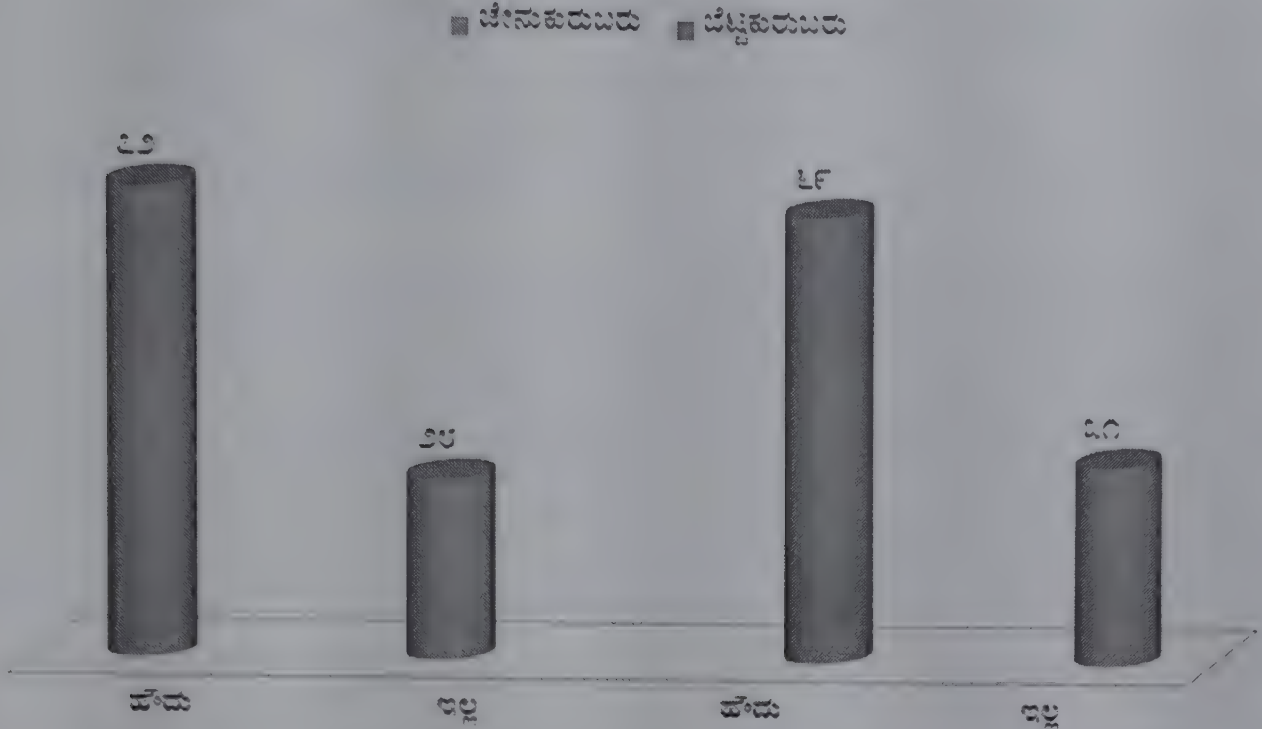
ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ

ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಅನಾದಿಕಾಲದಿಂದಲೂ ತಮ್ಮ ಬೆಳೆಗೆ ಹಾಕುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಇದನ್ನು ದನದ ಗೊಬ್ಬರ ಅಥವಾ ಸಗಣಿಯ ಗೊಬ್ಬರವೆಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ದನದ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಶೇಖರಣೆಯಾದ ಸಗಣಿ ಮತ್ತು ಗಂಜಲು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ದನದ ಗಂಜಲು ನಷ್ಟವಾಗದಿರಲು ದನಗಳು ತಿಂದುಬಿಟ್ಟ ಹುಲ್ಲು, ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ದನದ ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಹರಡುವುದರಿಂದ ದನಗಳ ಗಂಜಲ ನಷ್ಟವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಪ್ರತಿದಿನ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವಾಗ ಸಿಗುವ ಸಗಣಿ, ಕಸ ಹಾಗೂ ಗಂಜಲವನ್ನು ಗೊಬ್ಬರದ ಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಸಗಣಿಗುಪ್ಪೆ ಒಂದಷ್ಟು ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಬಂದಾಗ ಅದನ್ನು ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ ಸಗಣಿಯಿಂದ ಸಾರಿಸಿ, ಮೂರರಿಂದ ನಾಲ್ಕು ತಿಂಗಳುಗಳವರೆಗೆ ಹಾಗೆ ಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಗೊಬ್ಬರವಾಗಿ ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಬಿತ್ತುವ ಮುಂಚೆ ಭೂಮಿಗೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬಿತ್ತುತ್ತಾರೆ.

ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ ಬಳಕೆಯ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳವರ ವಿವರಗಳು

ಜೇನುಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು
ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ ಬಳಕೆ	೭೨	೨೮	೧೦೦	ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ ಬಳಕೆ	೬೯	೩೧	೧೦೦
%	೭೨	೨೮	೧೦೦	%	೬೯	೩೧	೧೦೦

ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ ಬಳಕೆಯ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳವರ ವಿವರಗಳು



ಈ ಮೇಲ್ಕಾಣಿಸಿದ ಕೊಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿಯ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ ಬಳಕೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದಾಗ ಜೇನುಕುರುಬರು ಶೇ ೭೨ರಷ್ಟು ಜನರು ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಅವರಿಗೆ ಬೆಳೆ ಚನ್ನಾಗಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಆಹಾರ ಉತ್ತಮವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಮತ್ತು ಈ ಗೊಬ್ಬರದಿಂದ ಬೆಳೆದ ಬೆಳೆಯು ಉತ್ತಮ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿದ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ಸಾಧ್ಯ ಎಂದು ತಿಳಿಯಿತು. ಅದೇ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಶೇ ೬೯ರಷ್ಟು ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಕೃಷಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಕಾಂಪೋಸ್ಟ್ ಗೊಬ್ಬರ

ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಇಂದು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರದಂತೆಯೇ ಕಾಂಪೋಸ್ಟ್‌ನ್ನು ತಯಾರಿಸುವರು. ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯಿಂದ ದೊರೆಯುವ ಸಗಣಿ, ಗಂಜಲ, ಕಸ ಇವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಬೆಳೆಗಳಿಂದ ದೊರೆತ ಎಲೆ, ತರುಗು, ಕಡ್ಡಿ, ಸದೆ, ಬೂದಿ, ಕಳೆ ಮುಂತಾದ ಸಾವಯವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚುತ್ತಾರೆ. ಕೊಳೆಯುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ವಸ್ತುವನ್ನು ಹಾಕುವಾಗ ಅದರ ಮೇಲೆ ತೆಳುವಾಗಿ ಮಣ್ಣನ್ನು ಹಾಕಿ, ಗುಂಡಿಯ ಮೇಲ್ಭಾಗವನ್ನು ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ, ಸಗಣಿಯಿಂದ ಬಳೆದು, ಮೂರು ತಿಂಗಳುಗಳವರೆಗೆ ಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಸಾವಯವ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಗೊಬ್ಬರವಾಗಿ ತಯಾರಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ನೀಡುವುದರಿಂದ ಮಣ್ಣಿನ ಫಲವತ್ತತೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಅಧಿಕ ಫಸಲನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುತ್ತದೆಂದು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಮಾಹಿತಿದಾರರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ.

ಹಸಿರೆಲೆ ಗೊಬ್ಬರ

ಹಸಿರೆಲೆ ಗೊಬ್ಬರಕ್ಕೆ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಇಂದು ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಹತ್ವವಿದೆ. ಭತ್ತ ಬೆಳೆಯುವ ರೈತರಿಗೆ ಹಸಿರೆಲೆ ಗೊಬ್ಬರ ಅಗತ್ಯವಾಗಿ ಬೇಕು. ಇದೂ ಸಹ ಕಾಂಪೋಸ್ಟ್ ಮತ್ತು ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರದ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ

ಸೇರುತ್ತದೆ. ವ್ಯವಸಾಯ ಮಾಡುವ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಹಸಿರು ಸೊಪ್ಪು ಬೆಳೆದು, ಹೂ ಬಿಡುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮುಂಚಿತ ಅದನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಭೂಮಿಗೆ ಸೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಸಸ್ಯ ಮಣ್ಣಿನೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿ ಹಸಿರೆಲೆ ಗೊಬ್ಬರವಾಗುತ್ತದೆ.

೪.೭. ಬೆಳೆಗಳ ಸಂರಕ್ಷಣೋಪಾಯಗಳು

"ಭಾರತವು ಹಳ್ಳಿಗಳ ನಾಡು. ಕೃಷಿಯನ್ನೇ ನಂಬಿಕೊಂಡು ಬದುಕುವವರ ಸಂಖ್ಯೆ ಹೆಚ್ಚು. ಆಧುನಿಕತೆ, ಉದಾರೀಕರಣ ಮತ್ತು ನಗರೀಕರಣ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ನಡುವೆ ಜನಪದರು ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಸಾಂಪ್ರಾದಾಯಿಕ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ನಡೆಸಿಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈಚೆಗೆ ಮಳೆಯಾಶ್ರಿತ ಭೂಮಿಗಳು, ನೀರಾವರಿ ಭೂಮಿಗಳಾಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆಗೊಂಡಿವೆ. ಕೆರೆಕಟ್ಟೆಗಳು, ನದಿ, ಕೊಳವೆಬಾವಿ, ತೊರೆಗಳು ಹಾಗೂ ತೆರೆದಬಾವಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ನೀರಾವರಿ ಮೂಲಗಳಾಗಿವೆ. ರಾಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರಗಳಿಂದ ಅಧಿಕ ಇಳುವರಿ ಪಡೆದರೂ, ಸಾಕಷ್ಟು ನಷ್ಟಗಳನ್ನು ಅನುಭವಿಸಿದ್ದಾರೆ. ತಾವು ಬೆಳೆದ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಈ ತಂತ್ರೋಪಾಯಗಳು ಕೃಷಿಯಷ್ಟೆ ಪ್ರಾಚೀನವಾದವು. ಅವು ಕಾಲದ ಗತದೊಳಗೆ ಬೆಂದು, ಪರಿವರ್ತನೆಗೆ ಒಳಪಟ್ಟು, ಹೊಸದನ್ನು ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು, ಸರಳ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಈಗಲೂ ನಮ್ಮ ನಡುವೆ ಪ್ರಚಲಿತವಾಗಿವೆ."[೯] ಇಂದೂ ಸಹ ಕೆಲ ಕೃಷಿಕರು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬಳಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವಂತಹ ಪಾರಂಪರಿಕ ಬೆಳೆ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಮಾರ್ಗೋಪಾಯಗಳನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ಕೃಷಿಕ ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಬೆಳೆ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಕಂದಕ

ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ಹೊಲಗದ್ದೆಗಳು ಇರುವ ಸ್ಥಳದ ಸುತ್ತಲೂ ಆಳವಾದ ಮತ್ತು ಅಗಲವಾದ ಕಂದಕಗಳನ್ನು ತೋಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ತೋಡಿದ ಮಣ್ಣನ್ನು ಕಂದಕದ ದಂಡೆಯ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಕಡೆ ಮುಳ್ಳಿನ ಬೇಲಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಸಿದರೆ ಮತ್ತೊಂದು ದಂಡೆಯ ಮೇಲೆ ತೇಗ, ಸಾಗುವಾನಿ, ಹಣ್ಣಿನ ಮರಗಳು ಹಾಗೂ ತರಕಾರಿ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಖಾಲಿ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಬಿಡದೆ ಸದುಪಯೋಗ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಮೂಲಕ ತಮ್ಮ ಆರ್ಥಿಕ ಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸುತ್ತಿರುವುದು ಮತ್ತು ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಬೆದರು ಗೊಂಬೆ

ಬೆದರು ಗೊಂಬೆಗಳ ಬಳಕೆ ಪ್ರಾಚೀನಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯು ಕೈಗೆಟುಕುವ ಸಮಯ ಬಂದಾಗ ಹೊಲದ ಕೆಲವು ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಬಗಳನ್ನು ನೆಟ್ಟು ಅದಕ್ಕೆ ಮನುಷ್ಯರು ಉಪಯೋಗಿಸಿ ಬಿಟ್ಟಂತಹ ಉಡುಪುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ಅದರೊಳಗೆ ಒಣ ಹುಲ್ಲನ್ನು ತುಂಬುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ತಲೆಯ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಮಣ್ಣಿನ ಮಡಕೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ

ಕಣ್ಣು, ಮೂಗು, ಬಾಯಿ ಚಿತ್ರ ಬರೆದು ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ನೋಡಿದ ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿಗಳು ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಯಾರೋ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ತಿಳಿದು ಅಲ್ಲಿಂದ ದೂರ ಹೋಗುತ್ತವೆ. ಈ ರೀತಿ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಪ್ರಾಣಿ–ಪಕ್ಷಿಗಳಿಂದ ಆಗುವ ಬೆಳೆಹಾನಿಯನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಬಹುದು ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿದೆ.

ಬಲೆ ಮತ್ತು ಉರುಳು

ಬಲೆ ಮತ್ತು ಉರುಳು ಬಳಸಿ ಬೆಳೆ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹೊಲ–ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದಿರುವಂತಹ ಬೆಳೆಯನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಬರುವಂತಹ ಕಾಡುಹಂದಿ, ಜಿಂಕೆ, ನರಿ, ಮೊಲ ಮುಂತಾದ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಈ ವಿಧಾನದ ಮೂಲಕ ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದಾಗುವ ಮತ್ತೊಂದು ಉಪಯೋಗವೆಂದರೆ ಈ ಉರುಳಿಗೆ ಸಿಲುಕಿ ಸಾಯುವ ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತೇವೆಂದು ಈ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ.

ಸಿಡ್ಡಿಮುದ್ದಿನ ಉಂಡೆ

ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಡು ಹಂದಿಯ ತೊಂದರೆಯನ್ನು ತಡೆಯಲು ಈ ವಿಧಾನವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಕೋಳಿ ಅಥವಾ ಕುರಿಯ ಕುರುಳಿನ ಮಧ್ಯಭಾಗದಲ್ಲಿ ಸಿಡಿಮದ್ದಿನ ಉಂಡೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಾಡುಹಂದಿಗಳು ಬರುವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಕಾಡುಹಂದಿ ಈ ಕರುಳಿನ ಮಾಂಸವನ್ನು ತಿನ್ನುವಾಗ ಸಿಡಿಮದ್ದಿನ ಉಂಡೆ ಸಿಡಿದು ಹಂದಿ ಸಾಯುತ್ತದೆ. ಬೆಳೆ ರಕ್ಷಣೆಯ ಜೊತೆಗೆ ತಿನ್ನಲು ಮಾಂಸವೂ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ ಎಂದು ಈ ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ

ಅಟ್ಟಣೆ

ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮನೆಯ ಹೊರಗೆ ಮತ್ತು ಹೊಲ ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ಅಟ್ಟಣೆಗಳನ್ನು ವಿವಿಧ ಉಪಯೋಗಗಳಿಗಾಗಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೆಳೆದ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಕಳ್ಳರಿಂದ, ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಹಗಲಿರುಳು ಕಾಯಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ರಾತ್ರಿ ಕಾವಲು ಕಾಯುವ ಅನಿವಾರ್ಯತೆ ಇರುವುದರಿಂದ ಬೆಳೆ ರಕ್ಷಣೆ ಜೊತೆಗೆ ತನ್ನ ಸುರಕ್ಷತೆಯನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಈ ಅಟ್ಟಣೆಯನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಅಟ್ಟಣೆಯನ್ನು ಹೊಲದ ಎತ್ತರದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ದೊಡ್ಡದಾದ ಮರಗಳಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಗುಡಿಸಲೊಂದನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ಗುಡಿಸಲಿನಲ್ಲಿ ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳಲು ಮತ್ತು ಮಲಗಿಕೊಳ್ಳಲು ಅದರೊಳಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸಿಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಅಟ್ಟಣೆಯಲ್ಲಿ ಕುಳಿತು ಡಬ್ಬ ಹಾಗೂ ತಮಟೆಗಳಿಂದ ಶಬ್ಧ ಮಾಡುವ ಮತ್ತು ಸಿಡಿಮದ್ದುಗಳನ್ನು ಸಿಡಿಸುವ ಮೂಲಕ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಹೊಲಕ್ಕೆ ಬರದಂತೆ ತಡೆಯಲು ಈ ಅಟ್ಟಣೆ ಸಹಾಯ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತೇವೆಂದು ಮಾಹಿತಿದಾರರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ.

ಡಬ್ಬ ಅಥವಾ ತಮಟೆಗಳನ್ನು ಬಾರಿಸುವುದು

ಡಬ್ಬ ಅಥವಾ ತಮಟೆಗಳನ್ನು ಬಾರಿಸುವುದರ ಮೂಲಕ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಓಡಿಸುವ ಸರಳ ವಿಧಾನವಾಗಿದೆ. ಈ ತಂತ್ರಕ್ಕೆ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಖರ್ಚಿಲ್ಲ. ಬೆಳೆ ಬಂದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ

ಹಳೆಯ ಡಬ್ಬಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ಬಾರಿಸುತ್ತಾ, ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಧ್ವನಿಗಳಿಂದ ಕೇಕೆ ಹಾಕುತ್ತಾ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಈ ವಿಧಾನ ಇಂದಿಗೂ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಸಾಕು ನಾಯಿಗಳು

ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಬೇಟೆಯಾಡಲು ನಾಯಿಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಹಾಗೂ ಅವುಗಳು ಇರುವ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಹಾಗೂ ಬೆಳೆದ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ನಿಷ್ಠೆಯಿಂದ ಇರುವ ನಾಯಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆ ರಕ್ಷಣೆ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಾಕುನಾಯಿಗಳು ಹೊಲಕ್ಕೆ ಬರುವ ಪ್ರಾಣಿ–ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಕಂಡೊಡನೆ ಬೊಗಳುವ ಮೂಲಕ ಅವುಗಳನ್ನು ಹೆದರಿಸಿ ಓಡಿಸುತ್ತವೆ.

ದೈವಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಣೆ

ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ತಮ್ಮ ಹೊಲ–ಗದ್ದೆಗಳ ರಕ್ಷಣೆಗೆ ದೈವಗಳ ಮೊರೆ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ಕಾಳಿ, ದುರ್ಗಿ, ಮಾರಿ ಮುಂತಾದ ದೈವಗಳನ್ನು ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ದೇವರುಗಳ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ದೇವರ ಕಾಡುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದಿರುವ ಮರಗಳನ್ನು ಯಾರೂ ಕಡಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ದೈವವಿದೆ ಎಂಬ ಭಾವನೆಯಿಂದ ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವುಗಳಿಗೆ ದೈವದ ರಕ್ಷಣೆ ಇರುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇವರಲ್ಲಿದೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಕಡಿದರೆ ಅವರಿಗೆ ಸಾವು ಸಂಭವಿಸುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯೂ ಇದೆ. ಈ ಮೇಲಿನ ಎಲ್ಲಾ ದೈವಗಳಿಗೂ ಒಂದೊಂದು ಕಾವಲುಗಡಿಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಆಯಾ ಗಡಿಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ಎಲ್ಲ ಹೊಲ–ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದಿರುವ ಬೆಳೆಯನ್ನು ನಾಶಮಾಡಲು ಬಂದ ಮನುಷ್ಯ, ಪ್ರಾಣಿ–ಪಕ್ಷಿಗಳು ಈ ಗಡಿಯಿಂದ ಹೊರಹೋಗಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಹಾಗೇನಾದರೂ ದಾಟಿದರೆ ಸಾವು ಖಂಡಿತ ಎಂಬುದು ಇವರ ನಂಬಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಸಮುದಾಯದ ಜನರನ್ನು ಹಾಗೂ ಅವರ ಬೆಳೆಯನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಿದ ದೇವರಿಗೆ ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಪೂಜಿಸಿ ಹರಕೆ ಮತ್ತು ಕೃತಜ್ಞತೆಗಳನ್ನು ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಬೆಳೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ರಕ್ಷಣೋಪಾಯಗಳು ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಪೂರ್ವಜರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೊಡುಗೆಯಾಗಿದ್ದು, ಅವು ಇಂದಿಗೂ ಸಹ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

೪.೮. ಬೀಜ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ವಿಧಾನಗಳು

೧. ಬಿತ್ತನೆ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಅಡುಗೆಮನೆಯ ಹೊಗೆ ಅಥವಾ ಶಾಖವಿರುವಂತಹ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಇಡುವುದರಿಂದ ಹುಳುಗಳಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

೨. ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಉದಾ: ಬೇವು ಹೊಂಗೆ.

೩. ಬಜೆಯನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬೇರೆಸಿ ಇಡುವುದರಿಂದ ಹುಳುವಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

೪. ಒಳ್ಳೆಯ ತೆನೆಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಬೇವಿನ ಎಲೆ, ಹೊಂಗೆ ಎಲೆ, ನೀಲಗಿರಿ, ಮುತ್ತಿ ಮರದ ಎಲೆ, ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿಡುತ್ತಿದ್ದರು.

೫. ತೊಗರಿ, ನವಣೆ, ಮೊದಲಾದ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ನಂತರ ಬಿದಿರಿನ ಪುಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಹುತ್ತದ ಮಣ್ಣಿನ ಕೆಸರನ್ನು ಬುಟ್ಟಿಯ ಸುತ್ತಲೂ ಸವರಿಡುತ್ತಾರೆ.

೬. ಮಡಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೂದಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಮಡಿಕೆಯ ಬಾಯಿಯ ಮೇಲೆ ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಬೂದಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಗಣಿಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಿಡುತ್ತಿದ್ದರು.

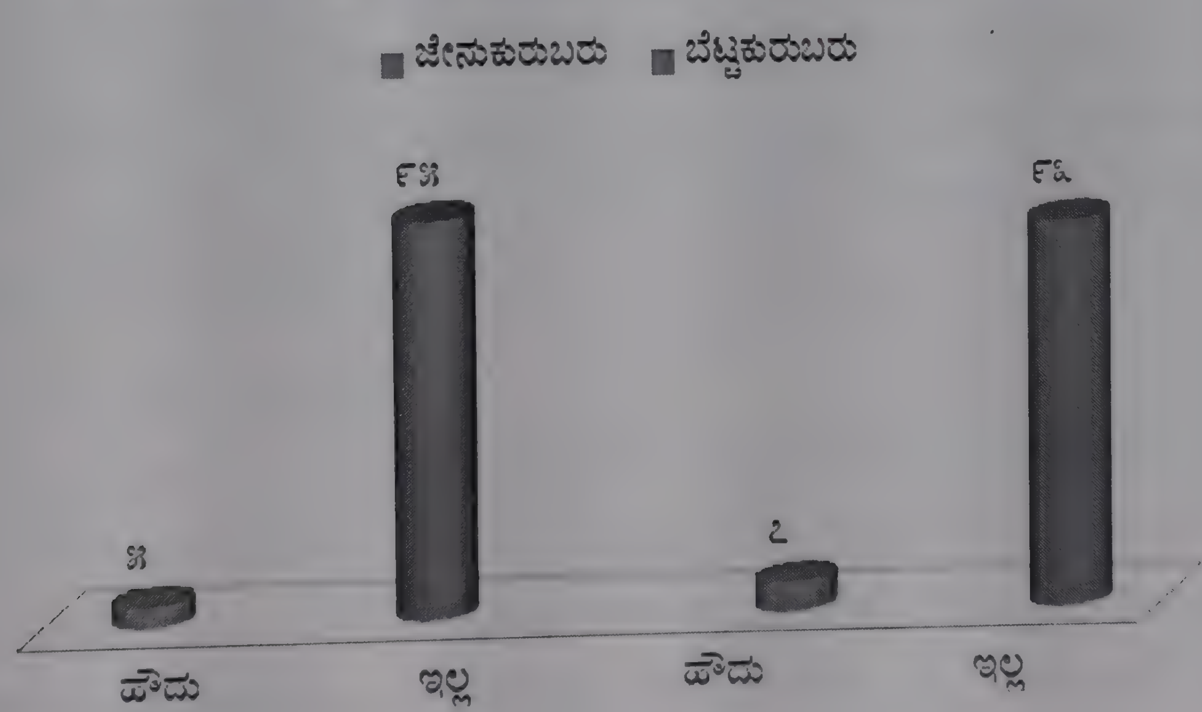
೭. ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸೋರೆ ಬುರುಡೆಯಲ್ಲಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಸೋರೆ ಬುರುಡೆಯ ಬಗೆಗಿನ ತಿರುಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಬಿತ್ತನೆಗೆ ಬೇಕಾಗುವ ಬೀಜಗಳನ್ನು ತುಂಬಿ ರಂಧ್ರಕ್ಕೆ ಸಗಣಿ ಮತ್ತು ಮಣ್ಣನ್ನು ಕಲಿಸಿ ಮೆತ್ತುತ್ತಿದ್ದರು.

ರಾಶಿ ಹಾಕುವಾಗ ಕೆಲವು ಬಿತ್ತನೆ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಸಿಪ್ಪೆಯಿಂದ ಬೇರ್ಪಡಿಸದೇ ಇಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ರಾಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರಗಳ ಬಳಕೆಯ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳವರ ವಿವರಗಳು

ಜೇನುಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು
ಔಷಧಿ ಸಿಂಪಡಣೆ೦೫ ಬಳಕೆ	೯೫	೧೦೦	ಔಷಧಿ	೦೭ ಸಿಂಪಡಣೆ ಬಳಕೆ	೯೩	೧೦೦	
%	೦೫	೯೫	೧೦೦	%	೦೭	೯೩	೧೦೦

ರಾಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರಗಳ ಬಳಕೆಯ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳವರ ವಿವರಗಳು



ಈ ಮೇಲ್ಕಾಣಿಸಿದ ಕೊಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿಯ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಔಷದಿ ಸಿಂಪಡಣೆ ಬಳಕೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದಾಗ ಜೇನುಕುರುಬರು ಶೇ ೯೫ರಷ್ಟು ಜನರು ಏಕೆ ರಾಸಾಯನಿಕ ಔಷದಿಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ. ಹತ್ತಿಯಂತಹ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ರಾಸಾಯನಿಕ ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸುತ್ತೇವೆ ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದರು. ರಾಸಾಯನಿಕದರಿಂದ ಭೂಮಿಯ ಸತ್ವ ಕಡಿಮೆ ಆಗುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಅದರಿಂದ ಬೆಳೆಯುವ ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶವು ಕಡಿಮೆ ಇರುತ್ತವೆ ಹಾಗೂ ಇಳುವರಿ ಕಡಿಮೆ ಬರುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಅಲ್ಲಿಯ ಜನರದು. ಅದೇ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಶೇ ೯೩ರಷ್ಟು ರಾಸಾಯನಿಕ ಔಷಧಿ ಸಿಂಪಡಣೆ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ.ಇವರೂ ಸಹ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ರಾಸಾಯನಿಕ ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ಕೀಟಗಳ ನಾಶಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಿರವುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಹೈಬ್ರೀಡ್ ತಳಿ ಬಳಕೆಯ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳವರ ವಿವರಗಳು

ಜೇನುಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು
ಹೈಬ್ರೀಡ್ ತಳಿ ಬಳಕೆ	೨೮	೭೨	೧೦೦	ಹೈಬ್ರೀಡ್ ತಳಿ ಬಳಕೆ	೨೫	೭೫	೧೦೦
%	೨೮	೭೨	೧೦೦	%	೨೫	೭೫	೧೦೦

ಈ ಮೇಲ್ಕಾಣಿಸಿದ ಕೊಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿಯ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಹೈಬ್ರೀಡ್ ತಳಿ ಬಳಕೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದಾಗ ಜೇನುಕುರುಬರು ಶೇ ೭೨ರಷ್ಟು ಜನರು ಏಕೆ ಹೈಬ್ರೀಡ್ ತಳಿ ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ ಅಂತಾ ತಿಳಿದಾಗ, ಅದರಿಂದ ಭೂಮಿಯ ಸತ್ವ ಕಡಿಮೆ ಆಗುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಬೆಳೆಯುವ ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶವು ಕಡಿಮೆ ಇರುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಇಳುವರಿ ಕಡಿಮೆ ಬರುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಅಲ್ಲಿಯ ಜನರದು. ಇವರು ಹತ್ತಿ ಮತ್ತು ಮೆಕ್ಕೆ ಜೋಳ ಬೆಳೆಯಲು ಹೈಬ್ರೀಡ್ ತಳಿಗಳನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಶೇ ೭೫ರಷ್ಟು ಹೈಬ್ರೀಡ್ ತಳಿಗಳನ್ನು ಹಾಕುವುದಿಲ್ಲ. ಜೇನು ಕುರುಬರಂತೆ ಇವರು ಹತ್ತಿ ಮತ್ತು ಮೆಕ್ಕೆ ಜೋಳ ಬೆಳೆಯಲು ಹೈಬ್ರೀಡ್ ತಳಿಗಳನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

೪.೯. ಬೇಸಾಯದ ಉಪಕರಣಗಳು

"ವ್ಯವಸಾಯಕ್ಕೆ ತೊಡಗುವ ಮುನ್ನ ಹಲವಾರು ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು, ಪರಿಕರಗಳು, ಉಪಕರಣಗಳು ಬೇಕು. ಕಸುಬುದಾರರನೊಬ್ಬ ತನ್ನ ಕಸುಬಿಗೆ ಅಗತ್ಯವಾಗಿ ಬೇಕಾಗುವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಆರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆಯೇ ನೇಗಿಲಯೋಗಿಯೂ ಕೂಡ ತನ್ನ ಬದುಕಿನ ಅವಿಭಾಜ್ಯ ಅಂಗವಾಗಿರುವ ಬೇಸಾಯಕ್ಕೆ ಮರಮುಟ್ಟುಗಳನ್ನು, ದನಕರುಗಳನ್ನು, ಆಳುಕಾಳುಗಳನ್ನು, ಎತ್ತು, ಕೋಣ, ಎಮ್ಮೆಗಳನ್ನು,

ಕೋಳಿ, ನಾಯಿಗಳನ್ನು, ಬೀಜಬಿತ್ತನೆಗಳನ್ನು, ಗೊಬ್ಬರ ಗೋಡನ್ನು, ಬಂಡಿ–ಚಕ್ಕಡಿಗಳನ್ನು, ಹಗ್ಗ ಹುರಿಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದರಲ್ಲಿ ಆಸಕ್ತನಾಗಿರುತ್ತಾನೆ. ಬೇಸಾಯಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ಉಪಕರಣಗಳೆಂದರೆ ಒಂದಲ್ಲ ಎರಡಲ್ಲ ಹಲವು ಹನ್ನೊಂದು. ಕೃಷಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ವ್ಯವಸಾಯಕ್ಕೆ ಇಂತಹ ವಸ್ತುವೇ ಬೇಕೆಂದು ಹೇಳುವುದಕ್ಕಾಗಲಿ ಅಥವಾ ವಿವರಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಲಿ ಅಸಾಧ್ಯ. ಕಾರಣ ವಾತಾವರಣಕ್ಕೆ ಬದುಕಿಗೆ ತಕ್ಕಹಾಗೆ ಕಣ್ಣಳತೆಗೆ ದೊರೆತ ಪ್ರತಿವಸ್ತುವೂ ಒಂದಲ್ಲ ಒಂದು ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಬೇಸಾಯವನ್ನವಲಂಬಿಸಿ ಬಡಗಿ, ಕಮ್ಮಾರ, ಚಮ್ಮಾರ, ಕುಂಬಾರ ಮೇದಾರ ಮುಂತಾದ ವೃತ್ತಿಬಂಧುಗಳು ಬೆಳೆದು ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಮೂಲವನ್ನೇ ಮರೆಯುವಷ್ಟು ಈ ಕಸುಬುಗಳು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯಲ್ಲಿವೆಯಾದರೂ ಇವೆಲ್ಲವಕ್ಕೆ ಆಶ್ರಯ ನೀಡಿದ್ದು ಆಧಾರವಾಗಿ ನಿಂತದ್ದು ಬೇಸಾಯ."೧೦ ಇಂದೂ ಸಹ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹದಗೊಳಿಸಿ ಉತ್ತಿ ಬಿತ್ತಲು, ಕಳೆಕೀಳಲು ವಿವಿಧ ವ್ಯವಸಾಯ ಸಂಬಂಧಿ ಕೆಲಸಗಳಿಗೆ ಹಲವು ಬಗೆಯ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಬಳಕೆ ಮಾಡುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಆ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ನಮ್ಮ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

"ಶಿಲಾಯುಗದ ಮಾನವರು ಕೃಷಿಗಾಗಿ ಮೊದಲ ಬಳಸಿರಬಹುದಾದ ಉಪಕರಣ, ಗುಳಿ, ದಸಿ ಅಥವಾ ಚೂಪಾದ ಕೋಲು. ಇದು ಒಂದು ಕಟ್ಟಿಗೆಯ ತುಂತು. ಒಂದು ಕಡೆ ಚೂಪಾಗಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಉದ್ದವಾಗಿರುತ್ತಿದ್ದ ಇದು ಕಂದಮೂಲಗಳನ್ನು ಅಗೆಯಲು, ಮರದೊಳಗಿನ ಹಣ್ಣುಹಂಪಲನ್ನು ಬೀಳಿಸಲು, ಒಣಗಿದ ಗಿಡದ ರೆಂಬೆಗಳನ್ನು ಉರುವಲಿಗಾಗಿ ಕೆಡವಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಈ ಆಯುಧವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸ್ತ್ರೀಯರು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಚೂಪಾದ ಕೋಲು ರಕ್ಷಣಾತ್ಮಕ ಆಯುಧವಾಗಿ ಬಳಕೆಯಾಗಿತ್ತು ಎಂದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ."೧೧ ಮಾನವರು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಕೃಷಿ ಹಂತವನ್ನು ತಲುಪಿದಾಗ ವ್ಯವಸಾಯದ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹದಗೊಳಿಸಲು ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡರು. ಏಕೆಂದರೆ ಬರಿಗೈಯಿಂದ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹದಗೊಳಿಸಿ ವ್ಯವಸಾಯ ಮಾಡುವುದು ಕಷ್ಟಕರವಾಗಿತ್ತು. ಇದನ್ನು ಅರಿತ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಕೃಷಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುವುದು ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿತ್ತು. ವ್ಯವಸಾಯದಲ್ಲಿ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿ ಮೂರು ಬಗೆಯ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಮೊದಲನೆಯದಾಗಿ ಮಣ್ಣಿನ ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಎರಡನೆಯದಾಗಿ ಮರದ ಉಪಕರಣಗಳು, ಮೂರನೆಯದಾಗಿ ಲೋಹದ ಉಪಕರಣಗಳೆಂದು ಗುರುತಿಸಬಹುದು.

ಮಣ್ಣಿನ ಉಪಕರಣಗಳು

ಮಡಕೆ, ವಾಡೆ, ಗೂಡೆ ಮತ್ತು ಗುಮ್ಮೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಲು ಈ ಮಣ್ಣಿನ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುವ ಧಾನ್ಯಗಳು ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ವರ್ಷಾನುಗಟ್ಟಲೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡಲು ಇವುಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು ಎಂಬುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ.

ಮರದ ಉಪಕರಣಗಳು

ಕೃಷಿಯ ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಅಗೆಯಲು ಮರದ ದಸಿಯನ್ನು ನೇಗಿಲಾಗಿ ಬಳಸಿದರು. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಮಾವತಿ, ಕೊಕ್ಕೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂದೂ ಸಹ ಕಟ್ಟಿಗೆಯಿಂದ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಅದರ ತುದಿಗೆ ಕಬ್ಬಿಣದ ಚೂಪಾದ ಆಯುಧದಂತಹ ವಸ್ತುವನ್ನು ಅದಕ್ಕೆ ಜೋಡಿಸಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಲೋಹದ ಉಪಕರಣಗಳು

"ಆದಿಮಾನವ ಕಬ್ಬಿಣವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಅವಿಷ್ಕಾರಗಳು ಪ್ರಾರಂಭವಾದವು. ಕೃಷಿಯ ಉತ್ಪಾದನೆ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಕಬ್ಬಿಣದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲಾಯಿತು. ಗುದ್ದಲಿ, ಪಿಕಾಸಿ, ನೇಗಿಲು, ಕುಡುಗೋಲು, ಕೊಡ್ಲಿ ಮುಂತಾದ ಅನೇಕ ಕೃಷಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲಾಯಿತು. ಅಂದು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಉಪಕರಣಗಳ ಆಕಾರ ಸ್ವರೂಪದಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆಯಾಗಿರಬಹುದು. ಪ್ರಾದೇಶಿಕವಾಗಿ ಕೃಷಿ ಉಪಕರಣಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಭಿನ್ನತೆ ಕಾಣಬಹದು. ಕೃಷಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಉಪಕರಣ ಅವಿಷ್ಕಾರವಾಯಿತೆಂದರೆ ಅದು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ರೂಪಾಂತರಕ್ಕೆ ನಾಂದಿ ಹಾಡಿತೆಂದೇ ಅರ್ಥ. ಕೃಷಿಯುಗದ ಒಂದೊಂದು ಉಪಕರಣವೂ ದೈವದ ಕಲ್ಪನೆಯನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸಿದೆ. ನೇಗಿಲು ಕೃಷಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ಬಹಳ ಉಪಯುಕ್ತ ಉಪಕರಣವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು."೧೨ ಕೃಷಿ ಬಳಕೆಗೆ ಕಬ್ಬಿಣದಿಂದ ಅವಿಷ್ಕಾರವಾದ ಹಾರೆ, ಗುದ್ದಲಿ, ಕೊಡಲಿ, ಕುಡುಗೋಲು, ಮಚ್ಚು ಮುಂತಾದ ಹೊಸಬಗೆಯ ಉಪಕರಣಗಳು ಕೃಷಿಯನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸುತ್ತಾ ಹೊಸದಾದ ಆಲೋಚನೆ ಹಾಗೂ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ವಿಕಾಸಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಯಿತು.

೧. **ನೇಗಿಲು:** ಭೂಮಿಯನ್ನು ಸಡಿಲಗೊಳಿಸಿ ಉಳುಮೆ ಮಾಡಲು ಈ ನೇಗಿಲನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಗಟ್ಟಿ ಮುಟ್ಟಾದ ಮತ್ತಿ, ಹಲಸು, ಕೌಲು ಮುಂತಾದ ವಿವಿಧ ಜಾತಿಯ ಮರಗಳಿಂದ ಈ ನೇಗಿಲನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ನೇಗಿಲಿಗೆ ಹಿಡಿಕೆ, ಈಸು, ಕುಳ ಮತ್ತು ನೊಗ ಇವುಗಳು ಸೇರಿ ನೇಗಿಲ ಒಂದು ಇಡಿಯಾದ ಉಪಕರಣವಾಗಿದೆ.

೨. **ನೊಗ:** ನೇಗಿಲನ್ನು ಎತ್ತುಗಳಿಂದ ಎಳೆಸಲು ನೊಗ ಸಹಾಯಕವಾಗಿದೆ. ಎತ್ತುಗಳ ಹೆಗಲ ಮೇಲೆ ಆರು ಅಡಿ ಉದ್ದದ ನೊಗವನ್ನು ಇಟ್ಟು ಉಳುಮೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ನೊಗದಲ್ಲಿ ಎರಡು ರಂಧ್ರಗಳಿದ್ದು ಅದರಲ್ಲಿ ಹಗ್ಗವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಎತ್ತುಗಳ ಕೊರಳಿಗೆ ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ.

೩. **ಈಸು:** ಇದು ನೇಗಿಲಿನ ಪ್ರಮುಖ ಭಾಗವಾಗಿದ್ದು, ತುಂಬಾ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿರಬೇಕು ಆದ್ದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಗಿನೆ ಮರದಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

೪. **ಕುಂಟೆ:** ಇದು ಬೆಳೆಗಳ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿನ ಕಳೆಯನ್ನು ತೆಗೆಯಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಎರಡು ವಿಧದ ಕುಂಟೆಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ೧. ಎರಡು ತಾಳಗಳಿರುವ ಕುಂಟೆ ೨. ನಾಲ್ಕು ತಾಳಗಳಿರುವ ಕುಂಟೆ. ಇದನ್ನು ನೆಲ ಹರಗಲು, ಹದ ಮಾಡಲು ಕುಂಟೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೫. **ರಂಟೆ:** ಮಳೆಗಾಲ ಪ್ರಾರಂಭವಾದಾಗ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡುವ ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ರಂಟೆ ಹೊಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ರೀತಿ ರಂಟೆ ಹೊಡೆಯುವುದರಿಂದ ತಳದಲ್ಲಿರುವ ಮಣ್ಣು ಮೇಲ್ಭಾಗಕ್ಕೆ ಬಂದು ಹರಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಕಾರಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ರೀತಿ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿನ ಕ್ರಿಮಿಕೀಟಗಳ ಮೊಟ್ಟೆ ಮೇಲ್ಭಾಗಕ್ಕೆ ಬರುವುದರಿಂದ ಬಿಸಿಲಿಗೆ ಒಣಗಿ ನಾಶವಾಗುತ್ತದೆ.

೬. **ಹಾರೆ:** ಇದೊಂದು ಕಬ್ಬಿಣದ ಸಾಧನ. ಇದರ ಒಂದು ತುದಿ ಚೂಪಾಗಿದ್ದು, ಮತ್ತೊಂದು ತುದಿಯು ಚಪ್ಪಟೆಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಗುಂಡಿ ತೋಡಲು, ಭಾರವಾದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಉರುಳಿಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

೭. **ಕೊಡಲಿ:** ಇದೊಂದು ಕಬ್ಬಿಣದ ಸಾಧನವಾಗಿದ್ದು, ಮರಮುಟ್ಟುಗಳನ್ನು ಕಡಿಯಲು ಇದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೮. **ಕುಡುಗೋಲು:** ಕತ್ತರಿಸುವ ಸಾಧನಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾದುದು. ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪೈರನ್ನು ಕೊಯ್ದು ತರಲು ಮತ್ತು ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಗಳ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದಿರುವ ಕಳೆಯನ್ನು ಕೊಯಲು ಈ ಸಾಧನವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ

೯. **ಗುದ್ದಲಿ:** ಅಗೆಯುವ ಸಾಧನಗಳಲ್ಲಿ ಗುದ್ದಲಿಗೆ ಪ್ರಮುಖ ಸ್ಥಾನವಿದೆ. ಕೃಷಿ ಹಾಗೂ ಕೃಷಿಯೇತರ ಕೆಲಸಗಳಲ್ಲಿ ಗುದ್ದಲಿ ಬೇಕೆಬೇಕು. ಇನ್ನು ಮಣ್ಣಿನ ಗುಂಡಿ ತೆಗೆಯಲು ಸಸಿಗಳನ್ನು ಬೇರು ಸಹಿತ ಕೀಳಲು ಇದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ

೧೦. **ಮಚ್ಚು:** ಈ ಸಾಧನವನ್ನು ಒಂದೇ ಕಬ್ಬಿಣದ ಪಟ್ಟಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಗಿಡ, ಮರ, ಹಣ್ಣು, ಕಾಯಿ ಮೊದಲಾದವುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಲು ಈ ಸಾಧನವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಕೋಳಿ, ಕುರಿ, ಮೇಕೆಯನ್ನು ಜಾತ್ರೆಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಲಿಕೊಡುವಾಗ ಅವುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಲು ಇದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಅರಣ್ಯ ಹಾಗೂ ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ರಕ್ಷಣಾಯುಧವಾಗಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

೧೧. **ಬಾಯಿ ಕುಕ್ಕೆ:** ಇದನ್ನು ಬಿದಿರಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ ಬಂದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ರಂಟೆ, ಎಡೆಕುಂಟೆ ಮತ್ತು ಬೇಸಾಯ ಮಾಡುವಾಗ ಎತ್ತುಗಳು ಬೆಳೆದಂತಹ ಪೈರನ್ನು ತಿನ್ನಬಾರದೆಂದು ಎತ್ತುಗಳ ಬಾಯಿಗೆ ಈ ಬಾಯಿ ಕುಕ್ಕೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ.

೧೨. **ಬಡಿಗೆ:** ರಾಗಿ, ಜೋಳ, ಭತ್ತ ಮೊದಲಾದ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಕಟಾವು ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಕಾಳು ಮತ್ತು ಬಿದಿರಿನಿಂದ ಮತ್ತು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಹಗುರುವಾದ ಮತ್ತು ಗಟ್ಟಿಯಿರುವ ಮರಗಳನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಈ ಬಡಿಗೆಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

೧೩. **ಸಲಿಕೆ:** ಮಣ್ಣನ್ನು ಸಲೀಸಾಗಿ ಬುಟ್ಟಿಗೆ ತುಂಬಲು ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣ ಇದಾಗಿದೆ. ಇದಷ್ಟೆ ಅಲ್ಲದೇ ಗೊಬ್ಬರ ತುಂಬಲು, ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಪಾತಿ ಮಾಡಲು, ಮೆದುವಾದ ನೆಲದಲ್ಲಿ ಗುಂಡಿ ತೆಗೆಯಲು, ಹೊದಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಯಿಸಲು ಈ ಸಲಿಕೆ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೧೪. **ಬಿದರಿನ ಬುಟ್ಟಿ:** ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿನ ವಿವಿಧ ಕೆಲಸಗಳಿಗೆ ಈ ಬುಟ್ಟಿಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಕಣದಲ್ಲಿ ಕಾಳನ್ನು ತುಂಬಿ ಹಾಕಲು, ಕೊಟ್ಟಿಗೆಯಿಂದ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಎತ್ತಿಹಾಕಲು, ಬುತ್ತಿ ಹೊಯ್ಯಲು, ಗೊಬ್ಬರ ಮತ್ತು ಮಣ್ಣನ್ನು ಒಂದು ಕಡೆಯಿಂದ ಇನ್ನೊಂದು ಕಡೆಗೆ ಹಾಕಲು ಈ ಬುಟ್ಟಿಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಸಣ್ಣ ಬಿದಿರಿನ ಬುಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ಧಾನ್ಯ ತುಂಬಲು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೪.೧೦. ಮಳೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆ

ಮಳೆ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾದ ಒಂದು ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಾಗಿದ್ದು, ಮನುಷ್ಯನ ಸಾಮಾನ್ಯತರ್ಕಕ್ಕೆ ದಕ್ಕದಿರುವ ಸಂಗತಿಯಾಗಿದೆ. ಪ್ರಕೃತಿಯ ಜೀವಸಂಕುಲದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಜೀವಿಗಳಿಗೂ ಮಳೆಯು ಜೀವನಾಧಾರ. ಅದರಲ್ಲೂ ಮೂಲತಃ ಅಲೆಮಾರಿಯಾಗಿದ್ದ ಮನುಷ್ಯ ಭೂಮಿಯಿಂದ ತನ್ನ ಆಹಾರವನ್ನು ತಾನೇ ಸೃಷ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ನೆಪದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕಡೆ ನೆಲೆನಿಂತ ನಂತರ ಮನುಷ್ಯ ಮಳೆಯನ್ನು ದೇವರೆಂದು ಪರಿಭಾವಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಮನುಷ್ಯನಿಗೆ ಮಳೆಯಿಂದ ಬರುವ ನೀರು ಅತ್ಯಂತ ಅಗತ್ಯವೆಂದು ಭಾವಿಸಿ ಅದರ ಬಗ್ಗೆ ಸದಾ ಲಕ್ಷ್ಯ ಇಡಲಾರಂಭಿಸಿದ್ದಾನೆ. ಮಳೆ ಮತ್ತು ಮನುಷ್ಯರ ನಡುವೆ ಧೀರ್ಘಕಾಲದ ಸಂಬಂಧಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಮನುಷ್ಯ ಮಳೆಯ ಬಗ್ಗೆ ತನ್ನದೇಯಾದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ. ಅಂದರೆ ನೂರಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಕಾಲಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ ಮಳೆ ಬೀಳುವ ರಭಸ, ಅದರಿಂದ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಆಗುವ ಲಾಭ ಮತ್ತು ಹಾನಿ, ಕೆರೆ ಕಟ್ಟೆಗಳು ತುಂಬುತ್ತವೋ ಇಲ್ಲವೋ ಎಂಬುದನ್ನು ಸ್ವಅನುಭವದಿಂದ ಕಂಡುಕೊಂಡು, ಇಂತಿಂಥ ಮಳೆ ಹೀಗೆ ಬರುತ್ತವೆ. ಈ ಮಳೆ ಬರದೇ ಇದ್ದರೆ ಇನ್ಯಾವುದು ಬರುತ್ತದೆ. ಇಂತಹ ಮಳೆಗೆ ಇಂತಹ ಬೆಳೆ ಹಾಕಿದ್ರೆ ಹೆಚ್ಚು ಇಳುವರಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಇದು ಬೆದೆ ಮಳೆ, ಇದು ಹದ ಮಳೆ ಎಂಬ ಗಾದೆ ಮಾತುಗಳು ಮತ್ತು ನುಡಿಗಟ್ಟುಗಳು ಮೌಖಿಕ ಪರಂಪರೆಯ ಮೂಲಕ ಮುಂದಿನ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ನಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರು ತಮ್ಮ ಅನುಭವದ ಮೂಲಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ವರದಾನವಾಗಿ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ. ಮಳೆಯನ್ನು ಕುರಿತ ಇಂತಹ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನಗಳು ಧರೆಯ ಮೇಲಿನ ಎಲ್ಲಾ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲೂ ಪ್ರಚಲಿತವಿದ್ದು, ಅವುಗಳು ಒಂದೇ ತೆರನಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಹವಾಮಾನ, ಮಳೆಯ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ ರೂಪಗೊಂಡ ಬೆಳೆ ಪದ್ಧತಿ, ಸಮುದಾಯಗಳ ಲೋಕದೃಷ್ಟಿ ಇದಕ್ಕೆ ಪ್ರಮುಖ ಕಾರಣವೆನಿಸುತ್ತವೆ."೧೩ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಮಳೆ, ಬೆಳೆ, ಕೃಷಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಎಲ್ಲರ ಗಮನ ಸೆಳೆಯುವ ಮೂಲಕ ಇಂದಿಗೂ ಬುಡಕಟ್ಟಿನ ಮೂಲ ಗುಣಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟುಕೊಡದೇ ಬದುಕುತ್ತಿವೆ. ಆಧುನಿಕತೆಯ ಆರ್ಭಟಗಳ ನಡುವೆಯೂ ತನ್ನ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನಗಳನ್ನು ನಂಬಿ ಮುನ್ನಡೆಯುತ್ತಿರುವುದು ಗಮನಾರ್ಹ ಸಂಗತಿಯಾಗಿದೆ.

ಮಳೆ ಕರೆಯುವ ಆಚರಣೆಗಳು

ಜೇನುಕುರುಬರು ಮಳೆ ಬಾರದೇ ಇದ್ದಾಗ ಸಮುದಾಯದ ಮಕ್ಕಳ ಮೂಲಕ ಕಪ್ಪೆ ಹಿಡಿಸಿ ಕಪ್ಪೆಯನ್ನು ಒನಕೆಯ ಮಧ್ಯ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ ಒನಕೆಯ ಮುಂಭಾಗ ಮತ್ತು ಹಿಂಭಾಗದಲ್ಲಿ ತಲ್ಲಾ

ಮಳೆ ಮಂತ್ರಗಳನ್ನು ಹೇಳುವ ಮೂಲಕ ಆ ನೇಗಲಿಗೆ ಪೂಜೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಪೂಜೆ ಮುಗಿದ ಬಳಿಕ ಮಳೆ ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಇವರ ನಂಬಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಈ ನೇಗಿಲನ್ನು ಹುತ್ತದಿಂದ ತೆಗೆಯುವವರೆಗೂ ಮತ್ತೆ ಮಳೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ರೈತರು ತಮ್ಮ ಬೀಜ ಬಿತ್ತುವ ಕಾರ್ಯ ಮುಗಿಸಿಕೊಂಡು ಮಳೆಯ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇದೆ ಎಂದು ತಿಳಿದಾಗ ಆ ನೇಗಿಲನ್ನು ಹುತ್ತದಿಂದ ತೆಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಪುನಃ ಮಳೆರಾಯ ಮಳೆ ಸುರಿಸುತ್ತಾನೆ ಎಂಬುದು ಇವರ ನಂಬಿಕೆಯಾಗಿದೆ.

ಮಳೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬರುತ್ತಿರುವಾಗ ಅದನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಲು ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬ್ರಹ್ಮಗಿರಿ ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಮಳೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬರುತ್ತಿದ್ದರೆ ಅದನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಲು ಮಾರಮ್ಮದೇವಿಗೆ ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಹತ್ತರಿಂದ ಹನ್ನೆರಡು ಜನರು ಸೇರಿ ದೇವರೊಡನೆ ಮಾತನಾಡಿ ಕಬ್ಬಿಣವನ್ನು ಕೆಂಪಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ (ಮೌಂಟಿ) ಮನೆಯ ಮೇಲಿಂದ ಹರಿದುಬಂದ ನೀರು ಬೀಳುವ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ಹೊಡೆದು ಹಳೆಯ ಮಡಿಕೆಯನ್ನು ಅದರ ಮೇಲೆ ಬೋರಲು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಕೆಂಪಗೆ ಕಾಯಿಸಿದ ಕಬ್ಬಿಣದ ಮೊಳೆಯನ್ನು ಯಾರು ಬೇಕಾದರೂ ಹೊಡೆಯಬಹುದು. ಈ ಎಲ್ಲಾ ಕಾರ್ಯಗಳು ಯಜಮಾನನ ನೇತೃತ್ವದಲ್ಲಿ ನೆರವೇರುತ್ತದೆ.

ಜಾಗನಕೋಟೆ ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಮಳೆ ಬಂದಾಗ ಮಳೆಯನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಲು ಅನೇಕ ಆಚರಣೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕಬ್ಬಿಣದ ಗುದ್ದಲಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಾಯಿಸಿ ಅರೆ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿದಂತಹ ಮಗುವಿನ ಕೈಯಿಂದ ಭೂಮಿಗೆ ಆ ಗುದ್ದಲಿಯನ್ನು ಬಡೆಸುತ್ತಿದ್ದರು. ನಂತರ ಹಿಟ್ಟಿನ ಮಡಕೆಯನ್ನು ಅದರ ಮೇಲೆ ಬೋರಲು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಮಳೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿತ್ತು ಎಂದು ಮಾಹಿತಿದಾರರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಮಳೆ ಕರೆಯುವ ಮತ್ತು ಮಳೆ ನಿಲ್ಲಿಸುವ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಆಚರಣೆಗಳು ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಈ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಇಂತಹ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದ ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಮಳೆ ತರುವ ಆಚರಣೆಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಮಳೆ ನಿಲ್ಲಿಸುವ ಆಚರಣೆಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಕಡಿಮೆ ಎನ್ನಬಹುದು.

ಮಳೆ ಬರುವಿಕೆಯ ಬಗೆಗಿನ ಜ್ಞಾನ

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಮೂಲಕ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯ ಕೆಲ ಮರ-ಗಿಡಗಳು ಹೂ ಬಿಡುವುದನ್ನು ಮತ್ತು ಜೇನಿನ ಗೂಡುಗಳ ಮೂಲಕ ಯಾವ ಯಾವ ಮಳೆಗಳು ಸುರಿಯುತ್ತವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಜೇನುಕುರುಬರು ಮಳೆ ಬಾರದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪೂಜಾರಿಯ ಮೂಲಕ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಸುತ್ತಾರೆ. ಪೂಜಾರಿಯು ಗುಡ್ಡಪ್ಪನ ಮೇಲೆ ದೇವರನ್ನು ಹಾಗೂ ಹಿರಿಯರನ್ನು ಆಹ್ವಾನಿಸಿ ಮಳೆಯ ಬರುವಿಕೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಭವಿಷ್ಯ ನುಡಿಯುತ್ತಾನೆ. ಇಂತಿಷ್ಟು ದಿನಕ್ಕೆ ಮಳೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ದೇವರು

ಭವಿಷ್ಯ ನುಡಿಯುತ್ತದೆ. ಹೇಳಿದ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮಳೆ ಬಂದರೆ ಅವರು ದೇವರ ಇರುವಿಕೆಯನ್ನು ನಂಬುತ್ತಾರೆ. ದೇವರು ಮಳೆ ಬರುವಿಕೆಗೆ ೩ ಅಥವಾ ೮ ದಿನಗಳ ಕಾಲಾವಕಾಶ ನೀಡುತ್ತದೆ.

- ಕಕ್ಕೆ, ಅಲೆ ಮತ್ತು ಕಾಡು ಸಂಪಿಗೆ ಹೂ ಬಿಟ್ಟರೆ ಕಗಟ ಮಳೆ ಬರುತ್ತದೆ.
- ಜಾಲದ ಹೂ ಮತ್ತು ಬೀಟೆ ಹೂ ಬಿಟ್ಟರೆ ಮುಂಗಾರು ಮಳೆ ಪ್ರಾರಂಭ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಗಾಳಿ ಮತ್ತು ಮಳೆ ಜಾಸ್ತಿ ಇರುತ್ತದೆ.
- ಗೌರಿ ಹಬ್ಬದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಗೌರಿ ಹೂ ಬಿಟ್ಟರೆ ಅಶ್ವಿನಿ, ಭರಣಿ, ಉತ್ತರೆ, ಹುಬ್ಬಿ ಮಳೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಅಶ್ವಿನಿ, ಭರಣಿ ಮಳೆಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮಳೆ, ಗಾಳಿ, ಗುಡುಗು, ಮುಂಚಿನಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತವೆ. ಇವು ತಿಂಗಳುಗಟ್ಟಲೆ ಜೋರಾಗಿ ಸುರಿಯುವಂತಹ ಮಳೆಗಳಾಗಿವೆ. ನಂತರದಲ್ಲಿ ಬರುವ ಮಳೆಗಳು ಸೋನೆ ಮಳೆಗಳು ಎಂಬುದನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.
- ಹತ್ತಿಯು ಹೂ ಬಿಟ್ಟಾಗ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಜಡಿ ಮಳೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಮಳೆಯು ಅಶ್ವಿನಿ, ಭರಣಿ ಮಳೆ ಬಂದು ಹೋದ ನಂತರ ಬರುತ್ತದೆ.
- ಭರಣಿ ಮಳೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಜೇನನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ.
- ಕಪ್ಪೆಗಳು ಕಿರುಚುವಿಕೆಯಿಂದ ಮಳೆ ಬರುವಿಕೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ಕಪ್ಪೆಗಳು ಮರಳಿನೊಳಗೆ ಹೊಕ್ಕು ಶಬ್ದ ಮಾಡುತ್ತವೆ.
- ಬಟ್ಟ ಸ್ವಾಲೆ ಹಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಮಳೆ ಸ್ವಾಲೆ ಹಕ್ಕಿ ಇವುಗಳು ಮಳೆ ಬರುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಹಾರಾಟ ನಡೆಸುತ್ತವೆ. ಆಗ ಮಳೆ ಬರುತ್ತದೆ.
- ಆನೆಗಳು ಮಳೆ ಬರುವ ಸನ್ನಿವೇಶವನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ 'ಓ' ಎಂದು ಒಂದು ರೀತಿಯ ಶಬ್ಧ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಳೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.
- ಚಿಟ್ಟೆಗಳು ಹಳದಿ ಬಣ್ಣದ ಚಿಟ್ಟೆಗಳು ಸುಮ್ಮನೆ ಜಾಸ್ತಿ ಹಾರಾಟ ಮಾಡಿದರೆ ಮಳೆ ಬರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.
- ಕಪ್ಪು ಮೋಡಗಳು ಭೂಮಿಗೆ ಹತ್ತಿರವಿದ್ದರೆ ಸಾಯಂಕಾಲ ಅಥವಾ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಮಳೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ದೂರದಲ್ಲಿದ್ದರೆ ೨ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮಳೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.
- ತಣ್ಣಗೆ ಬೀಸುವ ಗಾಳಿಯಿಂದಲು ಮಳೆ ಬರುವ ಸೂಚನೆಯನ್ನು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಈ ರೀತಿಯಾಗಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯ ಮರಗಿಡಗಳು ಬಿಡುವ ಹೂಗಳನ್ನು, ಪ್ರಾಣಿ–ಪಕ್ಷಿಗಳ ಚಲನವಲನಗಳನ್ನು, ಆಕಾಶ, ನಕ್ಷತ್ರ, ಮೋಡಗಳನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಮಳೆ ಬರುವಿಕೆಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುವರು.

೪.೧೧. ಮಳೆ, ಬೆಳೆ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ದೈವಗಳ ಆರಾಧನೆ, ಆಚರಣೆಗಳು

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಯುಗಾದಿ, ಗೌರಿಹಬ್ಬ, ದೀಪಾವಳಿ ಮೊದಲಾದ ಹಬ್ಬಗಳನ್ನು ಆಚರಿಸುವಂತೆ ಅವರ ಸಮುದಾಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಬ್ಬಗಳನ್ನೂ ಸಹ ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಯುಗಾದಿ ಹಬ್ಬವಾದ

ಒಂದು ವಾರದ ನಂತರ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು 'ಹೊಸದುಡುಕು'(ಮಾರಮ್ಮನ ಹಬ್ಬ) ಎಂಬ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅದಕ್ಕೂ ಮೊದಲು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಅಂಬಾಲದಲ್ಲಿ ದೇವರನ್ನು ಕರೆದು ಅವರ ಮಾತುಗಳನ್ನು ಕೇಳುವ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆ. ಅದೇನೆಂದರೆ ಈ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಯಾವುದೇ ತೊಂದರೆಯಿಲ್ಲದೆ ನಡೆಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗಬೇಕು ಎಂದು ದೇವರಲ್ಲಿ ಮಾತನ್ನು ಕೇಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದ ಊರಿನಿಂದಲೂ ಜನರು ಬರುತ್ತಾರೆ. ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯುವ ದಿನ ಕುಣಿಯುವಾಟವನ್ನು ಆಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಹಬ್ಬದ ರಾತ್ರಿ ದೊಡ್ಡವರು, ಸಣ್ಣವರು ಎಲ್ಲರೂ ಸೇರಿ ಕುಣಿಯುತ್ತಾ ಕಾಲ ಕಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳು ಈ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಕುಣಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ಹಬ್ಬದ ದಿನ ದೇವಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ದೇವರು ಬಂದು ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಆಶೀರ್ವದಿಸಿ, ಮುಂದೆಯೂ ಹೀಗೆ ನನ್ನ ಪೂಜೆಯನ್ನು ನಿಮ್ಮ ಮುಂದಿನವರು ನಡೆಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗಬೇಕು ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತದೆ. ಆಗ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಆಯಿತು ಎಂದು ಒಪ್ಪಿಗೆ ನೀಡಿ, 'ನಮಗೆ ಯಾವುದೇ ತೊಂದರೆ ಕಷ್ಟಗಳು ಬರದಂತೆ ನೋಡಿಕೋ' ಎಂದು ದೇವರಲ್ಲಿ ಕೇಳಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ದೇವರಿಗೆ ಗಂಧದ ಕಟ್ಟಿಗೆಯಿಂದ ಧೂಪವನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ದೇವರಿಗೆಂದು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ನೈವೇದ್ಯವಿಲ್ಲ. ಇವರು ತಿನ್ನುವ ಹಾಗೂ ಅಲ್ಲಿಯೇ ತಯಾರಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಯಾರು ಎಂಜಲು ಮಾಡದೇ ಮೊದಲು ದೇವರಿಗೆ ಸಮರ್ಪಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಹಬ್ಬದ ದಿನ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೇವರಿಗೆಂದು ಹಿಟ್ಟು, ಸಾರಿನ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಲಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹಬ್ಬದ ದಿನ ದೇವರಿಗೆ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಹೊಸಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ಹಾಕುವುದಿಲ್ಲ. ಮೈಮೇಲೆ ಬರುವ ದೇವರ ಗುಡ್ಡಪ್ಪನ ತೊಡೆಯ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಹೊಸದಾದ ಬಿಳಿಯ ಪಂಚೆಯನ್ನು ಹಾಕಿರುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ದೊಡ್ಡವರು, ಸಣ್ಣವರು ಯಾರೂ ಹೊಸಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ಹಾಕುವುದಿಲ್ಲ. ತಮ್ಮಲ್ಲಿ ಇರುವ ಬಟ್ಟೆಯನ್ನೇ ತೊಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಮಕ್ಕಳು ಮತ್ತು ಹಿರಿಯರು ರಾತ್ರಿಯೆಲ್ಲಾ ಕುಣಿಯುವಾಟವನ್ನು ಆಡುತ್ತಾರೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಒಂದು ಮೊರಕ್ಕೆ ಗೆಜ್ಜೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ಅದನ್ನು ದೇವರು ಮೈಮೇಲೆ ಬರುವ ದೇವರ ಗುಡ್ಡಪ್ಪನ ಕೈಗೆ ಕೊಟ್ಟು ದೇವರನ್ನು ಬರಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ದೇವರಿಗೆ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಹೊಸಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ಹಾಕುವುದಿಲ್ಲ. ಲಿಂಗಾಯತ ಸಮುದಾಯಕ್ಕೆ ಸೇರಿದ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಈ ಮಾರಮ್ಮ ದೇವಿಯ ಪೂಜಾರಿಯಾಗಿರುತ್ತಾನೆ. ಈ ಪೂಜಾರಿ ಬಾಲಕವಾಡಿ ಬಸವೇಶ್ವರ ದೇವರನ್ನು ಸಹ ಪೂಜಿಸುತ್ತಾನೆ. ಹಬ್ಬದ ದಿನ ಪೂಜಾರಿ ಮಡಿಯಿಂದ ದೇವರನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿ ನಂತರ ದೇವರನ್ನೂ ಪೂಜಿಸುತ್ತಾನೆ. ಅಂದು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮಡಿಯಾಗಿ ದೇವಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಬಂದು ದೇವರ ದರ್ಶನ ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಹಿರಿಯರೆಲ್ಲಾ ಪಂಚೆ ಮತ್ತು ಶರ್ಟ್‌ನ್ನು ಧರಿಸಿದರೆ, ಮಕ್ಕಳು, ಪ್ಯಾಂಟು, ಶರ್ಟ ಮಹಿಳೆಯರು ಸೀರೆಯನ್ನು ಉಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ.

ರಾಮನಹಳ್ಳಿ ಬೊಮ್ಮಧ್ಯಾನ ದೇವರ ಆಚರಣೆ

ರಾಮನಹಳ್ಳಿಯ ಬೊಮ್ಮಧ್ಯಾನ ದೇವರನ್ನೂ ಸಹ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. 'ಬೊಮ್ಮಧ್ಯಾನ' ಎಂದರೆ ಕುಲದ ಹೆಸರು. ಈ ದೇವರ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಯುಗಾದಿ ಕಳೆದ ನಂತರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ

ಹಬ್ಬವು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ 'ಕಲ್ಕರ್ ಮಕ್ಕ' ಎಂಬ ಕುಲಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಬ್ಬವಾಗಿದೆ. ಈ ಹಬ್ಬವು ಮೂರು ಎಲಮಗೇಯವರದ್ದಾಗಿದೆ. ಈ ದೇವರಿಗೆ ನಿಷ್ಠೆಯಿಂದ ನಡೆದುಕೊಳ್ಳುವರು. ಈ ದೇವರಿಗೆ ಜಾತ್ರೆಗೆ ಹದಿನೈದು ದಿನ ಮುಂಚಿತವಾಗಿಯೇ ಕೇರಳಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಬಾಳೆಗೊನೆಯನ್ನು ತರಬೇಕೆಂಬ ನಿಯಮವಿದೆ. ಬಾಳೆಗೊನೆಯನ್ನು ತರಲು ಕೋಳಿ ಕೂಗುವ ಮುಂಚೆಯೇ ಯಾರ ಕಣ್ಣಿಗೂ ಬೀಳದೆ ಹೋಗಬೇಕು. ಈ ಬಾಳೆಗೊನೆಯನ್ನು ತರಲು ೫ ಜನರನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಒಂದು ತಂಡ ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಅವರು ಕಾಲಿಗೆ ಚಪ್ಪಲಿಯನ್ನು ಹಾಕುವಂತಿಲ್ಲ; ಊಟವನ್ನು ಮಾಡುವಂತಿಲ್ಲ. ತಂದಂತಹ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಗೊನೆಯನ್ನು ಊರಿಗೂ ಸಹ ತರುವಂತಿಲ್ಲ. ಅದನ್ನು ದೇವಸ್ಥಾನದ ಹತ್ತಿರ ಒಂದು ಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೂತಿಟ್ಟು ಬರಬೇಕು. ಜಾತ್ರೆ ನಾಳೆ ಇರುವಾಗ ಹಾಡಿಯ ಜನರೆಲ್ಲಾ ಹೋಗಿ ಆ ಬಾಳೆಗೊನೆಗಳನ್ನು ತೆಗೆದಾಗ ಅದರಲ್ಲಿ ಕೆಲ ಸತ್ಯಾಂಶಗಳು ಗೋಚರವಾಗುತ್ತವೆ. ಅದೇನೆಂದರೆ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ದೇವರಿಗೆ ನಡೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಬಗೆಯಲ್ಲಿ ಏನಾದರೂ ತಪ್ಪಾಗಿದ್ದರೆ ಆ ಬಾಳೆಗೊನೆಗಳು ಹಣ್ಣಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ. ತಪ್ಪು ಎಸಗಿಲ್ಲ ಎಂದಾದರೆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ಗೊನೆಗಳು ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಹಣ್ಣಾಗಿರುತ್ತವೆ. ದೇವರಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಮಡಿಯಾಚರಣೆಯಲ್ಲಿ ತಪ್ಪಾಗಿದ್ದರೆ, ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಹೋಗುವಾಗ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಎದುರಿಗೆ ಆನೆಯು ಬಂದು ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರನ್ನು ದೇವಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ತೆರಳಲು ಆನೆ ಬಿಡುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ಘಟನೆಯಿಂದ ದೇವರ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ತಪ್ಪು ಮಾಡಿದ್ದೇವೆಂದು ತಿಳಿದು ಹಾಡಿಗೆ ಬಂದು ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯಿಸಿ ಕೇಳುತ್ತಾರೆ. ತಮ್ಮಿಂದ ಆಗಿರುವ ತಪ್ಪನ್ನು ತಿಳಿದು ತಪ್ಪು ಕಾಣಿಕೆ ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ (ಹತ್ತೂ ಕಾಲು ರೂಪಾಯಿ, ಐದೂ ಕಾಲು ರೂಪಾಯಿ). ಇನ್ನು ಮುಂದೆ ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲವೆಂದು ಯಜಮಾನರು ದೇವರಲ್ಲಿ ಕ್ಷಮೆ ಕೇಳುತ್ತಾರೆ.

ದೇವರಿಗೆ ಹೂ, ಹಣ್ಣು, ಕಾಯಿ, ಗಂಧದ ಕಡ್ಡಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ದೇವರಿಗೆ ಅಂದು ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಹೊಸಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ. ಇತರೆ ಸಮುದಾಯದವರು ದೇವರಿಗೆ ಬೆಲ್ಲದ ಅನ್ನ ಮಾಡಿ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆಲ್ಲದ ಅನ್ನದ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿಲ್ಲ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ದೇವರಿಗೆ ಎಲೆ, ಅಡಿಕೆ, ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪನ್ನು ಮಾತ್ರ ಕೊಡುವರು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಹಣ್ಣು, ಹೂ, ಕಾಯಿಗಳನ್ನೂ ಸಹ ಕೊಡುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಜಾತ್ರೆಯ ದಿನ ಯಜಮಾನರು ದೇವಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ದೇವರನ್ನು ಪೂಜಿಸಿ ಹಾಡಿಗೆ ಬಂದು ಎಲ್ಲರ ಮನೆಗೂ ದೇವರ ಪ್ರಸಾದವನ್ನು ಹಂಚುತ್ತಾರೆ.

ರಾಮನಹಳ್ಳಿಯ ಜಾತ್ರೆಗೆ ಇತರೆ ಸಮುದಾಯದವರು ಬರದಿದ್ದರೂ ನಡೆಯುತ್ತದೆ ಆದರೆ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರು ಈ ದೇವರ ಜಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಇರಲೇಬೇಕು. ಅವರು ಬರದಿದ್ದರೆ ಪೂಜಾರಿಯ ಮೈಮೇಲೆ ದೇವರು ಬಂದು 'ನನ್ನ ಮಕ್ಕಳು ಬಂದಿಲ್ಲ. ಅವರನ್ನು ಕರೆದುಕೊಂಡು ಬನ್ನಿ' ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತದೆ. ಈ ಜಾತ್ರೆ ಐದು ದಿನಗಳವರೆಗೂ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರು ಬರದಿದ್ದರೆ ಐದು ದಿನಗಳಾದರೂ ದೇವರು ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು

ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರು ಬಂದು ಗೆಜ್ಜೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಿ ಕುಣಿದರೆ ಸಾಕು ದೇವರು ಬರುತ್ತಾನೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ಜಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಂಕಿ ಕೊಂಡವನ್ನು ಹಾಕಿರುತ್ತಾರೆ.

ಈ ದೇವರ ಜಾತ್ರೆಯ ದಿನ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರು ಮಡಿಯಾಗಿರದಿದ್ದರೂ ಸಹ ದೇವರು ಇವರನ್ನು ಎಂದಿಗೂ ದೂರ ಇಡುವುದಿಲ್ಲ. ಇವರು ಆತ್ಮಪೂರ್ವಕವಾಗಿ ದೇವರ ಮುಂದೆ ಕುಣಿದರೆ ಸಾಕು, ಆ ದೇವರು ನಮ್ಮನ್ನು ಒಪ್ಪಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾನೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇವರಲ್ಲಿದೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ತಪ್ಪುಗಳೆಂದರೆ ಮೊದಲನೆಯದಾಗಿ ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಜಾತಿಯವರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಊಟ ಮಾಡಿರುವುದು ಎಂದು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುವರು. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಈಗಲೂ ಸಹ ಸ್ಪೃಶ್ಯ ಮತ್ತು ಅಸ್ಪೃಶ್ಯ ಎಂಬ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಗಳು ಇಂದಿಗೂ ಜೀವಂತವಾಗಿವೆ. ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯ ಕೈಗೊಂಡಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬ್ರಹ್ಮಗಿರಿಯ ಮಹಿಳೆಯೊಬ್ಬರು ನನಗೆ ಮತ್ತು ನನ್ನ ಸ್ನೇಹಿತನಿಗೆ ನೀವು ಪರಿಶಿಷ್ಟ ಜಾತಿಯವರಾದರೆ ನಮ್ಮ ಮನೆಯ ಹತ್ತಿರ ಬರುವ ಹಾಗಿಲ್ಲ ಎಂದು ಹೇಳಿದ ಮಾತುಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಸೂತಕದ ಮನೆಗೆ ಹೋಗಿ ಅವರು ತಪ್ಪು ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ತಿಳಿದುಬಂದರೆ ಆ ತಪ್ಪಿಗಾಗಿ ದಂಡ ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ತಪ್ಪು ಕಟ್ಟಲು ಹಣ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬಿಣದ ಚೂರನ್ನು ಕೊಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಇವರಲ್ಲಿದೆ.ಮಾಡಿದ ತಪ್ಪಿಗೆ ದಂಡ ತೀರಿಸದಿದ್ದರೆ ಅವರು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಹೋಗುವಾಗ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಅಡ್ಡಬರುವುದು ಮತ್ತು ಮುಂತಾದ ತೊಂದರೆಗಳು ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಆಗ ಅವರು ತಪ್ಪು ತೀರಿಸಬೇಕು. ಇಲ್ಲದೆ ಹೋದರೆ ಅವರು ಒಂದಲ್ಲ ಒಂದು ದಿನ ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳ ದಾಳಿಗೆ ಅಥವಾ ಇನ್ನಾವುದೋ ಕಾರಣದಿಂದ ಸಾಯಬಹುದು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇವರಲ್ಲಿದೆ.

ಗುಂಡ್ರೆ ಮಾರಮ್ಮನ ಜಾತ್ರೆ

ಜಾಗನಕೋಟೆ ಹಾಡಿಯ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಮಾಹಿತಿದಾರನ ಪ್ರಕಾರ ದೇವರ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಹೋಗಬೇಕಾದರೆ ಹಿಂದಿನ ದಿನದ ಸಂಜೆ ಆರು ಗಂಟೆ ಸುಮಾರಿಗೆ ಎಲ್ಲರೂ ಸೇರಿ ದೇವರಿಗೆ ಮಾತುಕೊಟ್ಟು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವಂತವರು ದೇವರ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಹೋಗಬೇಕಾದರೆ ಅವರು ಹೋಗುವ ಹಿಂದಿನ ದಿನ ಹಾಡಿಯ ಮುಂದೆ ಜಿಂಕೆಯಂತಹ ಒಂದು ಪ್ರಾಣಿ ಹಾಡಿಗೆ ಬಂದು ತಾನಾಗಿಯೇ ಸತ್ತಿರಬೇಕು. ಒಂದು ವೇಳೆ ಜಿಂಕೆಯಂತಹ ಪ್ರಾಣಿ ಬಂದು ಸಾಯದಿದ್ದರೆ 'ನಿನ್ನ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ನಾವು ಬರುವುದಿಲ್ಲ'ವೆಂದು ದೇವರಿಗೆ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಆ ಪ್ರಾಣಿಯು ಯಾವುದೋ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಹಾಡಿಯ ಮುಂದೆ ಬಂದು ಸಾಯುತ್ತದೆ. ಸತ್ತ ಪ್ರಾಣಿಯ ಬಲಗಡೆಯ ಕಿವಿಯಲ್ಲಿ ಗಾಯವಾಗಿದ್ದರೆ ಮಾತ್ರ ಅದು ತಾವು ಆರಾಧಿಸುವ ದೈವದ ಫಲ ಎಂದು ತಿಳಿಯುತ್ತಾರೆ. ಅದು ಅವರಿಗೆ ತಮ್ಮ ದೈವವನ್ನು ನೋಡಿದಷ್ಟು ಖುಷಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಘಟನೆ ನಡೆದ ಮಾರನೆಯ ದಿನ ದೈವದ ಜಾತ್ರೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಜಿಂಕೆಯಂತಹ ಪ್ರಾಣಿ ಅವರ ಹಾಡಿಯ ಮುಂದೆ ಬಂದು ಸಾಯದೆ ಹೋದರೆ ಅವರು ಯಾವುದೇ ಜಾತ್ರೆ ಮಾಡುವುದನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಆದರೆ ಈಗ ಅವರು ಕಾಡಿನಿಂದ ಹೊರಗೆ ಬಂದ ಕಾರಣ ಈ ರೀತಿಯ ಆಚರಣೆಗಳು ಇಂದು ಅವರಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೂ, ಬ್ರಾಹ್ಮಣರ ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೂ ಸಂಬಂಧವಿದೆಯಂತೆ. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಯಾರಾದರೂ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಹಾಡಿಯೊಳಗೆ ಪ್ರವೇಶಿಸಬೇಕಾದರೆ ಅವರ ಅನುಮತಿಯನ್ನು ಪಡೆಯಬೇಕಾಗಿತ್ತು. ಆದರೆ ಇಂದು ಯಾರು ಬೇಕಾದರೂ ಅವರ ಹಾಡಿಯೊಳಗೆ ಪ್ರವೇಶಿಸಬಹುದು. ಅವರಿಗೆ ಇಂದು ನಾಗರಿಕತೆಯ ಅರಿವು ಬಂದಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಬ್ರಹ್ಮಗಿರಿ ಹಾಡಿಯ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಯುಗಾದಿ ಹಬ್ಬವಾದ ಒಂದುವಾರ ಅಥವಾ ೧೫ ದಿನಗಳ ನಂತರ ಗುಂಡ್ರೆ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯ ಗುಂಡ್ರೆ ಮಾರಮ್ಮನ ಜಾತ್ರೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲಿಗೆ ಎಲ್ಲಾ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ಹೋಗಿ ಜಾತ್ರೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ತಾಯಿಗೆ ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನರು ಮೊದಲು ಪೂಜೆಯನ್ನು ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತಾರೆ. ಯಜಮಾನರು ಇಲ್ಲದೇ ಇದ್ದರೆ ಅವರ ಮಕ್ಕಳು ಪೂಜೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಜಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಸಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ತೊಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ದೇವರಿಗೆ ಕೋಳಿಯ ಬಲಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಪೂಜೆಗೆ ಹಣ್ಣು, ಕಾಯಿ, ಹೂ, ಗಂಧದ ಕಡ್ಡಿ, ಅರಿಶಿಣ, ಕುಂಕುಮ, ಕರ್ಪೂರ ಮೊದಲಾದ ಪೂಜಾಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ತಂದು ಪೂಜೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಡುಗೆಯನ್ನೂ ಸಹ ಅಲ್ಲಿಯೇ ತಯಾರಿಸಿ ಊಟ ಮಾಡಿ ಅಂದು ರಾತ್ರಿ ಅಲ್ಲಿಯೇ ಉಳಿದುಕೊಂಡು ಕಾಲಿಗೆ ಗೆಜ್ಜೆಕಟ್ಟಿ ರಾತ್ರಿಯಿಂದ ಬೆಳಗಿನವರೆಗೆ ಕುಣಿಯುವಾಟ ಆಡುತ್ತಾರೆ. ಮರುದಿನ ಅನ್ನ, ಕೋಳಿ ಸಾರು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಊಟ ಮಾಡಿ ಸಾಯಂಕಾಲ ಮನೆಗೆ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಪಾರಂಪರಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕುಣಿಯುವಾಟದ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳೂ ಸಹ ಕುಣಿಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಇಂದು ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳು ನಾಚಿಕೆಯಿಂದ ಕುಣಿಯಲು ಮುಂದೆ ಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಮೂರು ರೀತಿಯ ಕುಣಿಯುವಾಟವನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ೧. ಆಟಕೇರಿ, ೨. ಅಡ್ಡಿಗೆ, ೩. ತೂಗಾಟ ಕುಣಿತಗಳಿವೆ. ಕೊಳಲಿನ ಮೂಲಕ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಸ್ವರಗಳನ್ನು ಅಂದು ನುಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹಾಡುಗಳನ್ನು ಹಾಡುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಕುಣಿತವನ್ನು ಕುಣಿಯುತ್ತಾರೆ. ಜಾತ್ರೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮುದಲಿ, ತಮಟೆ (ದೌಲು), ಕೊಳಲು (ಕಳಾಲು) ಮೊದಲಾದ ವಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ.

ಅಂದು ಹೆಣ್ಣು ದೇವರಿಗೆ ಹೊಸದಾದ ಕೆಂಪುವಸ್ತ್ರವನ್ನು ಮತ್ತು ಗಂಡು ದೇವರಿಗೆ ಬಿಳಿಯವಸ್ತ್ರವನ್ನು ತೊಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಜಾತ್ರೆಯ ದಿನ ಗಂಡು ಮಕ್ಕಳು ಬಿಳಿಯ ಪಂಚೆಯನ್ನು ಉಡಬೇಕು. ಪ್ಯಾಂಟನ್ನು ಧರಿಸುವಂತಿಲ್ಲ. ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳು ಸಹ ಹೊಸಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ತೊಟ್ಟು ಸಂಭ್ರಮಿಸುತ್ತಾರೆ. ದೇವರಿಗೆ ಮುಖಮಂಡಲ, ದೀಪದ ಕಂಬ ಮೊದಲಾದ ಆಭರಣಗಳನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ದೇವರಿಗೆ ಪ್ರಿಯವಾದ ಮಲ್ಲಿಗೆ ಮತ್ತು ಕನಕಾಂಬರದ ಹೂಗಳನ್ನು ಏರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಪಾರಂಪರಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯೇ ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದ ಹೂಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಿ ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಇಂದು ಕಾಡಿಗೆ ಹೋಗುವುದು ನಿಷೇಧವಿರುವುದರಿಂದ ಅವರು ನಾಡಿನ ಜನರು ಬಳಸುವ ಹೂವಿನ ಹಾರಗಳನ್ನು ದೇವರಿಗೆ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ.

ಬಾಕಲವಾಡಿ ಮಾರಮ್ಮನ ಜಾತ್ರೆ

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಜನವರಿ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ಬಾಕಲವಾಡಿ ಮಾರಮ್ಮನ ಜಾತ್ರೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವ ದೇವಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಹೋಗುವ ಮೊದಲು ಅಂಬಾಲದಲ್ಲಿ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯಿಸಿ 'ನಿನ್ನ ಕಾಡಿಗೆ ನಾವು ಬರುತ್ತೇವೆ' ಎಂದು ಒಂದು ಮಾತನ್ನು ಕೇಳುತ್ತಾರೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಹೋಗುವಾಗ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ತೊಂದರೆ ಕಷ್ಟಗಳು ಬರಬಾರದು ಎಂಬ ಉದ್ದೇಶ ಅವರದ್ದು. ಅಂದು ರಾತ್ರಿ ಕುಣಿಯುವಾಟದ ಮೂಲಕ ದೇವರನ್ನು ಮೆಚ್ಚಿಸಿ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಸಿಕೊಂಡು ಆ ತಾಯಿಯ ಒಪ್ಪಿಗೆಯನ್ನು ಕೇಳುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ದೇವರು ಒಪ್ಪಿಗೆಯನ್ನು ಸೂಚಿಸಿದ ತಕ್ಷಣ ಅಂದಿನ ರಾತ್ರಿಯೇ ದೇವರಿಗೆ ವಾಮ ತುಂಬಿಸಿ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ರಾತ್ರಿಯೇ ಡೋಲು, ಕೊಳಲು, ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಪಾರಂಪರಿಕ ವಾದ್ಯ 'ಮುದಲಿ'ಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ನಡೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ.

ಹಿಂದಿನ ದಿನದ ರಾತ್ರಿಯೇ ಎಲ್ಲರೂ ಹೋಗಿ ಮೊದಲು ಗುಡಿಯನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿರುವ ಒಂದೊಂದು ಕೋಮಿಗೂ ಒಂದೊಂದು ಜವಾಬ್ದಾರಿಯ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ಹಂಚಲಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಬೆಂಕಿಕೊಂಡವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವುದು, ಊಟದ ಚಪ್ಪರ ಹಾಕುವುದು ಮುಂತಾದ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ವಹಿಸಲಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಮರುದಿನ ದೇವಸ್ಥಾನದ ಅರ್ಚಕರು ಬಂದು ಪೂಜೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ ಪೂಜೆ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಜಾತ್ರೆಯ ದಿನ ಪಾಯಸ, ಅನ್ನ, ಸಾಂಬಾರು ಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಅದನ್ನು ದೇವರಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಪ್ರಸಾದವನ್ನು ಹಂಚಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಜಾತ್ರೆಗೆ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲದೇ ಇತರೆ ಸಮುದಾಯದವರು ಬಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ದೇವಸ್ಥಾನದ ಹತ್ತಿರ ವ್ಯಾಪಾರಸ್ಥರು ಹಣ್ಣು-ಕಾಯಿಯ ಅಂಗಡಿಗಳನ್ನು ತೆರೆದಿರುತ್ತಾರೆ.

ಜೇನುಕುರುಬರು ಗುಂಡ್ರೆ ಮಾರಮ್ಮ, ಬಾಕಲವಾಡಿ ಬಸವೇಶ್ವರನನ್ನು ಆರಾಧಿಸುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಹಾಡಿಗೆ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ದೇವರನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬರು ತಮ್ಮ ಆರಾಧ್ಯ ದೈವಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಅನ್ಯ ದೈವಗಳನ್ನು ಪೂಜಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಯುಗಾದಿ, ದೀಪಾವಳಿ, ಗೌರಿಹಬ್ಬ ಹಾಗೂ ಗುಂಡ್ರೆ ಮಾರಮ್ಮನ ಜಾತ್ರೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಗುಂಡ್ರೆ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಗುಂಡ್ರೆ ಮಾರಮ್ಮನ ಮೂಲ ವಾಸಸ್ಥಾನವಿದೆ. ಗುಂಡ್ರೆ ಮಾರಮ್ಮನನ್ನು ಇವರು ಸೋಮವಾರ, ಮಂಗಳವಾರ, ಶುಕ್ರವಾರ, ಭಾನುವಾರ ಮಾತ್ರ ಪೂಜೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಮವಾಸೆ ಹಾಗೂ ಹುಣ್ಣಿಮೆಯಲ್ಲಿ ಈ ತಾಯಿಗೆ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಪೂಜಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂದು ಭಕ್ತರು ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿ ಹರಕೆಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಹರಕೆಗಳು ಈಡೇರಿದ ಬಳಿಕ ಹರಕೆಯನ್ನು ಒಪ್ಪಿಸುತ್ತಾರೆ. ವೈಯಕ್ತಿಕ ಹಾಗೂ ಬಾಹ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸಿ ಪರಿಹಾರ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಪೂಜಾರಿಯ ಮೈಮೇಲೆ ದೇವರು ಬಂದು ಭಕ್ತರ ಕಷ್ಟಗಳನ್ನು ಪರಿಹರಿಸುವ ಭರವಸೆ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಅಂದು ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ೧೨ರಿಂದ ೩ ಗಂಟೆಯವರೆಗೆ ದೇವರು ಪೂಜಾರಿಯ ಮೈ ಮೇಲೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಗುಂಡ್ರೆ ಮಾರಮ್ಮನ ಜಾತ್ರೆಗೆ ಪೂಜಾರಿಯ ಮನೆಯವರು ಹೋಗಬೇಕೆಂದರೆ ಮೊದಲು ಪೂಜಾರಿಯು ಅವರ ಬುದ್ಧಿಗಳ ಹತ್ತಿರ ಹೋಗಿ

ತೀರ್ಥ ತಂದು ಮನೆಗೆ ಹಾಕಿ ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸಿ ಜಾತ್ರೆಗೆ ಹೋಗಬೇಕು. ಗುಂಡ್ರೆ ಮಾರಮ್ಮನಿಗೆ ಜಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಸಿರು ಅಥವಾ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಸೀರೆಯನ್ನು ಹಾಗೂ ತಾಳಿಯನ್ನು ಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂದು ತಾಯಿಗೆ ಜೇನುತುಪ್ಪದ ಅಭಿಷೇಕ ಮಾಡಿ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಬಾಳೆಹಣ್ಣಿನ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಪೂಜಾರಿ ಕೆಂಪುಪಂಚೆ ಮತ್ತು ಬಿಳಿ ಬನಿಯನ್ ತೊಟ್ಟಿರುತ್ತಾನೆ. ಪೂಜಾರಿಯ ಆಯ್ಕೆ ಇಲ್ಲಿ ವಂಶಪಾರಂಪರ್ಯವಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತದೆ.

ಬಾಕಲವಾಡಿಯ ಬಸವೇಶ್ವರನ ಜಾತ್ರೆ

ಬಾಕಲವಾಡಿಯ ಬಸವೇಶ್ವರನ ಜಾತ್ರೆಯನ್ನು ಯುಗಾದಿ ಆದ ಕೆಲ ದಿನಗಳ ನಂತರ ಅಥವಾ ಮೇ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಜಾತ್ರೆಯ ಹಿಂದಿನ ದಿನವೇ ಎಲ್ಲರೂ ಸೇರಿ ಅಂದಿನ ಜಾತ್ರೆಗೆ ಬೇಕಾದಂತಹ ಎಲ್ಲ ತಯಾರಿಯನ್ನು ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಬಸವೇಶ್ವರನ ಜಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬ್ರಾಹ್ಮಣ ಜಾತಿಯ ಪೂಜಾರಿಯು ಆ ದೇವಸ್ಥಾನದ ದೇವರನ್ನು ಪೂಜಿಸುತ್ತಾನೆ. ಆ ಜಾತ್ರೆಯ ದಿನ ಪೂಜಾರಿ ಕೆಂಪುಪಂಚೆ ಉಟ್ಟಿರುತ್ತಾನೆ. ಗಂಧದ ಕಡ್ಡಿ, ಕರ್ಪೂರ, ಹೂ, ಹಣ್ಣು, ಕಾಯಿ, ಎಲೆ ಮತ್ತು ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಿ ದೇವರಿಗೆ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಬಸವೇಶ್ವರನಿಗೆ ಬೆಲ್ಲದ ಅನ್ನದ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಜಾತ್ರೆಗೆ ಬಂದವರಿಗೆ ಅನ್ನ ಮತ್ತು ಸಾಂಬಾರನ್ನು ಊಟಕ್ಕೆ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಪಾರಂಪರಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರೇ ಬಸವೇಶ್ವರ ದೇವರನ್ನು ಪೂಜಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಜೇನುಕುರುಬರು ಜಾತ್ರೆಗೆ ಹೋಗುವುದಕ್ಕೂ ಮುಂಚೆ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯಬೇಕು. ದೇವರನ್ನು ಗುಡ್ಡಪ್ಪನು ಕರೆಯುತ್ತಾನೆ. ಗುಡ್ಡಪ್ಪ ಸೋರೆಕಾಯಿಯ ಬುರುಡೆ ತಿರುಗಿಸುತ್ತಾ ಮಂತ್ರಗಳನ್ನು ಹೇಳುತ್ತಾ ದೇವರನ್ನು ಆಹ್ವಾನಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾನೆ. ಗುಡ್ಡಪ್ಪನ ಹಿಮ್ಮೇಳ ಹಾಗೂ ಮುಮ್ಮೇಳಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಂಗಸರೇ ಇದ್ದು ಸೊಲ್ಲು ಹೇಳಬೇಕು. ಆಗ ದೇವರು ಬರುತ್ತದೆ. ದೇವರ ಹತ್ತಿರ ತಮ್ಮ ಕಷ್ಟಗಳನ್ನು ಹೇಳಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಬಗೆಹರಿಸಲು ಬೇಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಜಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಆಡು, ಕುರಿ ಮತ್ತು ಮೇಕೆಯನ್ನು ಬಲಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಹಬ್ಬಗಳು

ಯುಗಾದಿ

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಯುಗಾದಿ, ಗೌರಿಹಬ್ಬ, ದೀಪಾವಳಿಯನ್ನು ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಗುಂಡ್ರೆ ಮಾರಕ್ಕ, ಚೆಲುವರಾಯ ಸ್ವಾಮಿ, ಭೈರಪ್ಪ ಮೊದಲಾದ ದೇವರುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಬ್ಬ, ಜಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಯುಗಾದಿ ಹಬ್ಬದ ರಾತ್ರಿ ಕುಣಿಯುವಾಟವನ್ನು ಆಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಯಜಮಾನರು ಇರಬೇಕು. ಈ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರೂ ಸಹ ಭಾಗಿಯಾಗಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಮೊದಲು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಯಜಮಾನ ಪೂಜೆ ಮಾಡುತ್ತಾನೆ. ನಂತರ ಜೇನುಕುರುಬರ ಯಜಮಾನ ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸುತ್ತಾನೆ.

ಯುಗಾದಿ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ತಮ್ಮ ಬಂಧುಬಾಂಧವರನ್ನು ಆಹ್ವಾನಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಮಡಿಕೇರಿ, ಮೇಟಿಕುಪ್ಪೆ, ಕೇರಳ ಮೊದಲಾದ ಊರುಗಳಿಂದ ತಮ್ಮ ಬಂಧುಗಳನ್ನು ಕರೆಯಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅವರೂ ಸಹ ಈ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಕುಣಿಯುವಾಟವನ್ನು ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗುಡಿಯ ಮುಂದೆ ಚಪ್ಪರ ಹಾಕಿ ಬಂದವರಿಗೆ ಅಲ್ಲಿಯೇ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಬಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಬಂದವರೆಲ್ಲ ಕುಣಿಯುವಾಟದಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕುಣಿಯುವಾಟವನ್ನು ಇಡೀ ರಾತ್ರಿ ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಯುಗಾದಿ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಎಲ್ಲರೂ ಒಂದೇ ದಿನ ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವರ ಬಂಧುಗಳ ಊರಲ್ಲಿ ಕುಣಿಯುವ ಹಬ್ಬ ಮಾಡುವ ಆಚರಣೆ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ, ಈ ಆಚರಣೆ ಇರುವ ಊರುಗಳ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಯುಗಾದಿ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಚಾವಡಿಯಲ್ಲಿ ಆಚರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂದು ಕಾಡಿನಿಂದ ನಾಡಿಗೆ ಬಂದ ಕಾರಣ ಅವರವರ ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಯುಗಾದಿ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಗೌರಿಹಬ್ಬ

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಗೌರಿಹಬ್ಬವು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಗೌರಿಹಬ್ಬದ ದಿನ ಗೌರಿಯನ್ನಷ್ಟೇ ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇತರೆ ದೇವರನ್ನು ಪೂಜಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಗೌರಿ ಹಬ್ಬದ ನಿಮಿತ್ತ ಮನೆ ಮತ್ತು ಚಾವಡಿಯನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಎಲ್ಲರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಗೌರಿಹಬ್ಬದ ಆಚರಣೆ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಈ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ಅಂದು ಗೌರಿ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಹಿಟ್ಟು, ತುಂಬೆಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಅಂಬಲಿಯನ್ನು ಗೌರಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಕಥೆಯ ಪ್ರಕಾರ, ಗೌರಿಹಬ್ಬದ ದಿನ ಗೌರಿಯು ಮೊದಲು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಮನೆಗೆ ಬರುತ್ತಾಳೆ. ತುಂಬೆಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ರಾಗಿ ಅಂಬಲಿಯನ್ನು ಕುಡಿದರೆ ನನ್ನ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಸಂತೋಷವಾಗುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವ ನಂಬಿಕೆ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿದೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ತಮ್ಮ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ದೇವರ ಫೋಟೋಗಳನ್ನು ಇಡುವಂತಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಇಂದು ನಾಗರಿಕತೆಯ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಗಣೇಶ, ಸರಸ್ವತಿ ಮತ್ತು ಲಕ್ಷ್ಮೀಯಂತಹ ಮೊದಲಾದ ದೇವರ ಫೋಟೋಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟು ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಜೇನುಕುರುಬರ ಹಬ್ಬ-ಹರಿದಿನಗಳು

ಯುಗಾದಿ

ಜೇನುಕುರುಬರು ಯುಗಾದಿ, ಗೌರಿಹಬ್ಬ ಮತ್ತು ದೀಪಾವಳಿಯನ್ನು ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಯುಗಾದಿ ಹಬ್ಬದಂದು ಮೇಲುಕೋಟೆಯ ದೇವಸ್ಥಾನಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸಿ ಕೋಲಾಟವಾಡಿ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಅವರು ತಮ್ಮ ಮೂಲದ ಎಲ್ಲ ದೇವರುಗಳಿರುವ ಮೂಲಸ್ಥಳಗಳಿಗೂ ಭೇಟಿ ನೀಡಿ ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸಿ ಕೋಲಾಟ ಆಡಿಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಾರೆ. ೧೦ ರಿಂದ ೩೦ ಜನರ ತಂಡ ಈ ಕೋಲಾಟವನ್ನು ಆಡುತ್ತದೆ. ದೇವರ ಪೂಜೆಗೆ ಹಣ್ಣು, ಕಾಯಿ, ಎಲೆ, ಅಡಿಕೆ, ಕಣಗಲ, ಕಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಮುತ್ತುಗದ ಹೂವುಗಳನ್ನು ಅರ್ಪಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ದೇವರ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಮನೆಗೆ ಬಂದು ಕೋಲು

ಹೊಡೆಯಬೇಕು. ನಂತರ ಎಲ್ಲರೂ ಮನೆಯಿಂದ ತಂದ ಅಕ್ಕಿ, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಗೂ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಎಲ್ಲರೂ ಹೊಸಬಟ್ಟೆ ತೊಟ್ಟು ಸಂಭ್ರಮದಿಂದ ಯುಗಾದಿ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಗೌರಿಹಬ್ಬ

ಜೇನುಕುರುಬರು ಗೌರಿಹಬ್ಬದ ದಿನದಂದು ಮನೆಯನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿ, ಗೌರಿ ಬರುವ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸೌತೆಕಾಯಿ, ಹೀರೆಕಾಯಿ, ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಮೊದಲಾದ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚುವುದಿಲ್ಲ. ಗೌರಿಯು ಜೇನುಕುರುಬರ ಜಮ್ಮಾಕ್ಕೆ ಬಂದ ನಂತರ ಎಲ್ಲರೂ ಸೇರಿ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿಡುತ್ತಾರೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಗೌರಿಯ ವಿಗ್ರಹವನ್ನು ಇಡುವುದಿಲ್ಲ. ಗೌರಿಹಬ್ಬದ ದಿನ ಅವರ ಮನೆಯ ದೇವರನ್ನು ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವರವರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಅವರಿಗಿಷ್ಟವಾದ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಗೌರಿಹಬ್ಬದ ದಿನ ಹಿಟ್ಟು, ಅಂಬಲಿ ಮತ್ತು ಸೊಪ್ಪು (ತುಂಬೆ ಸೊಪ್ಪು) ವಿಶೇಷವಾದ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. ಇದು ಗೌರಿಗೆ ಪ್ರಿಯವಾದ ಆಹಾರ ಎಂಬುದು ಇವರ ನಂಬಿಕೆ.

ದೀಪಾವಳಿ

ದೀಪಾವಳಿಯ ದಿನದಂದು ಎಲ್ಲ ಹಿರಿಯರನ್ನು ಪೂಜಿಸಿ ನಂತರ ಮನೆಯ ದೇವರುಗಳನ್ನು ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವರ ಹಿರಿಯರಿಗೆ ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸಿದರೆ ದೇವರುಗಳಿಗೆ ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸಿದಂತೆ ಎಂದು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಸತ್ತ ಹಿರಿಯರಿಗೆ ಪಂಚೆ ಅಥವಾ ಸೀರೆ, ಗಂಧದ ಕಡ್ಡಿ, ಹೂ, ಕಾಯಿ, ಹಣ್ಣು, ಕರ್ಪೂರ, ಎಲೆ, ಅಡಿಕೆ, ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪನ್ನು ಇಟ್ಟು ಪೂಜಿಸಿ ಯಾವ ಕೋಪ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳದೆ ನಮ್ಮನ್ನು ಕಾಪಾಡು ಎಂದು ಹಿರಿಯರನ್ನು ಪ್ರಾರ್ಥಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಸಂಜೆ ದೇವರನ್ನು ಕರೆದು ಭವಿಷ್ಯದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ತೊಂದರೆ ಬರದಂತೆ ಕಾಯಬೇಕು ಎಂದು ಕೇಳಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಪೂಜೆಯ ನಂತರ ಎಂಟು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಒಬ್ಬರು ಇನ್ನೊಬ್ಬರ ಮನೆಗೆ ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ. ಅದನ್ನು ಅವರು ಸೂತಕದ ದಿನಗಳಂತೆ ಕಾಲ ಕಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಹಿರಿಯರು ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಿದ್ದ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಪಾಯಸ, ಬೋಂಡಾ, ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಕೇಸರಿಬಾತ್ ಹೀಗೆ ಅವರವರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅವರಿಗೆ ಇಷ್ಟವಾದ ಆಹಾರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

೪.೧೨. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ವ್ಯವಸಾಯ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆಗಳು

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಏಪ್ರಿಲ್ ಅಥವಾ ಮೇ ತಿಂಗಳುಗಳಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡಬೇಕಾದ ಕಾರ್ಯಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಮೊದಲು ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನನ ನೇತೃತ್ವದಲ್ಲಿ ಸಭೆ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಚಾವಡಿಯಲ್ಲಿ ಯಜಮಾನ ಹಾಗೂ ಹಾಡಿಯ ಜನರು ಸೇರಿ ದೇವರನ್ನು ಆವ್ಹಾನಿಸಿ ಕೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ದೇವರು ಒಪ್ಪಿಗೆ ಕೊಟ್ಟ ಮೇಲೆ ಯಜಮಾನ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಹೊಲಕ್ಕೆ ಹೋಗಿ ಅಲ್ಲಿ ಸಾಂಕೇತಿಕವಾಗಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಚ್ಛ ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಮರುದಿನ ಹೊಲವನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸಲು ಹೋಗುವರು. ಬೀಜವನ್ನು

ಹಾಕುವಾಗ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯಿಸಿ ಅಪ್ಪಣೆ ಪಡೆದ ನಂತರ ಯಜಮಾನ ಹೋಗಿ ಬೀಜವನ್ನು ಬಿತ್ತಿದ ನಂತರ ಉಳಿದೆಲ್ಲದಕ್ಕೂ ಬೀಜವನ್ನು ಬಿತ್ತುವ ಕಾರ್ಯ ಕೈಗೊಳ್ಳುವರು. ಈ ಯಜಮಾನ ತನ್ನ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ಜಮ್ಮಾದಲ್ಲಿಯ ಎಲ್ಲಾ ಹೊಲಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಬೀಜವನ್ನು ಬಿತ್ತುವ, ಬೆಳೆ ಕೊಯ್ಯುವ ಹಾಗೂ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವ ಎಲ್ಲಾ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳನ್ನು ಆರಂಭ ಮಾಡುತ್ತಾನೆ.

ಯಜಮಾನ ತನ್ನ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ಜಮ್ಮಾದಲ್ಲಿನ ಯಾವುದಾದರೂ ಒಂದು ಹೊಲಕ್ಕೆ ಹೋಗದೆ ಇದ್ದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಬಿತ್ತನೆ ಕೆಲಸ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳುವಂತಿಲ್ಲ. ಯಜಮಾನ ಬಂದು ಮೊದಲು ಬಿತ್ತನೆ ಕೆಲಸವನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿ ಕೊಟ್ಟರೆ ಮಾತ್ರ ಆ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಮುಂದಿನ ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು ನಡೆಯಬೇಕು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಯಾವ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳೂ ನಡೆಯುವಂತಿಲ್ಲ ಅಥವಾ ಏನಾದರೂ ತಪ್ಪಾಗಿದ್ದರೆ ಅಂಬಾಲದಲ್ಲಿ ತಪ್ಪನ್ನು ಕಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕಟ್ಟೆ ಮನೆಗೆ ತಪ್ಪು ಮಾಡಿದವರು ೧ ರೂಪಾಯಿಯಿಂದ ೧೦ ರೂಪಾಯಿಗಳವರೆಗೆ ಯಜಮಾನರು ದಂಡ ವಿಧಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ತಪ್ಪು ಮಾಡಿರುವಂತವರು ದಂಡ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬಿಣದ ಚೂರನ್ನು ನೀಡಬೇಕು. ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಜಗಳವಾಡಿದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕೆಟ್ಟ ಮಾತುಗಳನ್ನಾಡಿದರೆ ಅದರ ತಪ್ಪಿಗೆ ದಂಡ ಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಬೆಳೆ ಬಂದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ವಿಶೇಷಪೂಜೆ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಯಜಮಾನ ಬಂದು ದೇವರ ಹೆಸರು ಹೇಳಿ ಪೂಜೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಗಂಧದ ಕಡ್ಡಿ, ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಅರಿಶಿನ ಕುಂಕುಮ ಹಚ್ಚಿ ಬೆಳೆಗೆ ಯಜಮಾನ ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸಿ, ೩ ತೆನೆಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಡುತ್ತಾನೆ. ಅದನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ರಕ್ಷಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಉಳಿದ ಫಸಲನ್ನು ಕಟಾವು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಬೆಳೆದಾಗ ಯಜಮಾನ ಅದಕ್ಕೆ ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸಿ ಒಂದು ಕುಂಬಳಕಾಯಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಾನೆ. ನಂತರ ಉಳಿದ ಫಸಲನ್ನು ಬೆಳೆದವರು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವರು.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮಳೆ ಆಧಾರಿತ ಕೃಷಿ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಪಾರಂಪರಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕೆರೆಯ ನೀರನ್ನು ಬಳಸಿ ರಾಗಿ, ಭತ್ತ, ಬಾಳೆ ಮತ್ತು ಗೆಣಸು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಬೆಳೆದ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಅಂಬಾಲಕ್ಕೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಿ ಹಾಕಿ ಎಲ್ಲ ಯಜಮಾನರಿಗೂ ಹಂಚಿ ಉಳಿದ ಫಸಲನ್ನು ಅವರು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂದು ಆ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಅವರಲ್ಲಿ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗಿದೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಒಂದು ಬೆಳೆಯನ್ನು ಮಾತ್ರ ತೆಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ಉಳಿದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಹಾಗೆಯೇ ಕಾಲ ಕಳೆಯುವರು ಅಥವಾ ಹೊರರಾಜ್ಯ ಅಥವಾ ಹೊರಜಿಲ್ಲೆಗಳಿಗೆ ಕೃಷಿ ಕೂಲಿಗೆ ಹೋಗಿ ಮಳೆಗಾಲಕ್ಕೆ ತಮ್ಮ ಮೂಲನೆಲೆಗಳಿಗೆ ಹಿಂದಿರುಗುತ್ತಾರೆ.

ಜೇನುಕುರುಬರ ವ್ಯವಸಾಯಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆಗಳು

ಜೇನುಕುರುಬರು ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಬೀಜ ಬಿತ್ತುವ ಮೊದಲು ಪೂಜಾರಿಯ ಮೂಲಕ ಹಣ್ಣು, ಕಾಯಿ, ಅರಿಶಿಣ, ಕುಂಕುಮ, ಗಂಧದ ಕಡ್ಡಿಯನ್ನಿಟ್ಟು, ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸಿ, ಆ ನಂತರ ಬೀಜ ಬಿತ್ತುತ್ತಾರೆ.

ಪೂಜಾರಿಯು ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಬೀಜ ಬಿತ್ತಿದ ನಂತರವೇ ಹೊಲವನ್ನು ಬಿತ್ತಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆ ಪೂಜೆಯನ್ನು ಬೆಳಗ್ಗೆ ೬ರಿಂದ ೭ರೊಳಗೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆಳೆ ಬಂದಾಗಲೂ ಸಹ ಪೂಜಾರಿಯಿಂದ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ರಾಗಿ, ಭತ್ತ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಬೆಳೆದಂತಹ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಮುಂದಿನ ವರ್ಷದವರೆಗೆ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಅದನ್ನೇ ಬಿತ್ತನೆಗೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಒಂದು ಸಲ ಮಾತ್ರ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಿಲ್ಲದ ಕಾರಣ ಆ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಸುಮ್ಮನೆ ಕಾಲ ಕಳೆಯುವರು. ಬೆಳೆಗೆ ಬರುವ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಸಗಣಿ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ರಾಗಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬರು ಬೆಳೆದಂತಹ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಇವರು ಗುಂಡಿ ತೋಡಿ ಅದರಲ್ಲಿ ತಿಪ್ಪೆಯ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕಿ ಮತ್ತು ಗುಂಡಿಯನ್ನು ಸೌದೆಯಿಂದ ಸುಡುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಸಗಣಿಯನ್ನು ಬಳಿಯುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ ಹಾಕಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಸಾಗುವಾನಿ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ಬಿದಿರಿನ ಕಡ್ಡಿಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಪುಟ್ಟಿಯನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ, ಮಣ್ಣು ಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಡಿಟಿಪ್ಪಣಿ

೧. ವಾಣಿ ಎಸ್ ಪಾಟೀಲ ಗುಂಡೂರ, ೨೦೦೭, ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಆರೋಗ್ಯಾಭಿವೃದ್ಧಿ, ಪುಟ-೬೪

೨. ದೇವಿಪ್ರಸಾದ್ ಚಟ್ಟೋಪಾಧ್ಯಾಯ, ೨೦೦೪, ಮಾತೆಯರು ಮಾನ್ಯರಾಗಿದ್ದಾಗ, ಪುಟ-೧೫

೩. ಅದೇ, ಪುಟ-೧೫-೧೬

೪. ಅದೇ, ಪುಟ-೨೨

೫. ಮೈತ್ರಿ ಕೆ. ಎಂ., ಚಲುವರಾಜು (ಸಂ.), ೨೦೦೬, ಬುಡಕಟ್ಟು ಅಧ್ಯಯನ, ಸಂಪುಟ-೩, ಸಂಚಿಕೆ-೧, ಪುಟ-೫೧

೬. ಮೊಗಳ್ಳಿ ಗಣೇಶ, ೨೦೦೫, ಆದಿಮ, ಪುಟ-೧೦೧

೭. ವಾಣಿ ಎಸ್ ಪಾಟೀಲ್, ೨೦೦೭, ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಆರೋಗ್ಯವೃದ್ಧಿ, ಪುಟ-೬೪

೮. ಶಾಂತವೀರಭದ್ರಯ್ಯ ಎಸ್. ಎಂ., ೨೦೦೪, ಕೃಷಿವಿಜ್ಞಾನ, ಪುಟ-೪೬

೯. ಚಕ್ಕೆರೆ ಶಿವಶಂಕರ್ (ಸಂ), ೨೦೦೩, ಜನಪದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ಪುಟ-೩

೧೦. ಸ. ಚಿ. ರಮೇಶ, ೨೦೧೧, ಕೃಷಿ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ, ಪುಟ- ೭೨

೧೧. ಮೊಗಳ್ಳಿ ಗಣೇಶ, ೨೦೦೫, ಆದಿಮ, ಪುಟ-೧೩

೧೨. ಉಮೇಶ ಎಂ ಓ, ೨೦೧೫, ಸೋಲಿಗರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ: ಆಧುನಿಕ ಮುಖಾಮುಖಿ, ಪುಟ-೪೧

೧೩. ಮುತ್ತಯ್ಯ ಎಸ್. ಎಂ., ೨೦೧೮, ಬುಡಕಟ್ಟು ಜ್ಞಾನಪರಂಪರೆ, ಮಳೆಜ್ಞಾನ, ಪುಟ-೩೯

ಅಧ್ಯಾಯ: ಐದು

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ

ಅಧ್ಯಾಯ : ಐದು
ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ

"ನಮ್ಮ ಪರಂಪರಾನುಗತವಾಗಿ ಸಾಗಿ ಬಂದ ಮೌಲ್ಯಗಳ ಬೇರುಗಳೆಲ್ಲವೂ ಆದಿವಾಸಿ ಮತ್ತು ಜನಪದ ಸಮುದಾಯಗಳಿಂದಲೇ ಬಂದಿವೆ. ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯೂ ಇದರಿಂದ ಹೊರತಾಗಿಲ್ಲ. ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಪ್ರಕೃತಿಯ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿಯೇ ತಮ್ಮ ಆಸ್ತಿತ್ವ ಗುರುತಿಸಿಕೊಂಡವರು, ಆದಿವಾಸಿಗಳು ತಮ್ಮ ಬೇಕು ಬೇಡಗಳನ್ನು ಪ್ರಕೃತಿಯಿಂದಲೇ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದವರು. ಪ್ರಕೃತಿ ಕಾಲಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಬದಲಾಗುವುದು ಅದರ ಸಹಜ ಕ್ರಿಯೆ. ನಿಸರ್ಗ ಬದಲಾದಂತೆ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ದೇಹದ ಸ್ಥಿತಿಗತಿಗಳು ಅದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಬದಲಾಗುವುದು ಸಹಜ. ಮಳೆಗಾಲ, ಚಳಿಗಾಲ, ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಮಾನವನ ದೇಹಸ್ಥಿತಿ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದರೆ ಕಾಲಾವಕಾಶ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಆಯಾ ಕಾಲಮಾನಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳಲು ಅಶಕ್ತರಾದವರ ದೇಹ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬದಲಾವಣೆಗಳಾಗುತ್ತವೆ. ಇದು ನಿಸರ್ಗ ಮತ್ತು ಮಾನವರ ಪರಸ್ಪರ ಸಂಬಂಧಗಳು, ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಅನಾರೋಗ್ಯದ ಹುಟ್ಟಿನ ಬಗೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ತಿಳುವಳಿಕೆ ಮೂಡುವಂತಾಯಿತು. ನಿಸರ್ಗ ಕಾಲಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಬದಲಾದಾಗ ಅಸಮತೋಲನಗೊಳ್ಳುವ ಮಾನವನ ದೇಹವನ್ನು ನಿಸರ್ಗದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳ ಸೇವನೆಯ ಮೂಲಕವೇ ಸಮತೋಲನಗೊಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದನ್ನು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದರು. ಈ ಕ್ರಿಯೆ ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಪ್ರಜ್ಞಾನಪೂರ್ವಕವಾಗಿಯೇ ನಡೆಯುತ್ತಿತ್ತು."[೧] ನಿಸರ್ಗದ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿಯೇ ಆಸ್ತಿತ್ವವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಅಲ್ಲಿಯೇ ತಮ್ಮ ಸ್ವಚ್ಛಂದದ ಬದುಕನ್ನು ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡವು. ಆ ಪರಿಸರದೊಡನೆ ಭಾವನಾತ್ಮಕ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಹೊಂದುತ್ತಾ ನಿಸರ್ಗದಲ್ಲಾಗುವ ಏರು-ಪೇರುಗಳನ್ನು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಗಮನಿಸಿದರು. ಆ ಏರಿಳಿತಗಳಿಂದ ತಮ್ಮ ಮೇಲಾಗುವ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮಗಳೇನು ಎಂಬುದನ್ನು ಅಪ್ರಜ್ಞಾನಪೂರ್ವಕ ಜ್ಞಾನದಿಂದಲೇ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಆ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಮೌಖಿಕವಾಗಿ ದಾಖಲಿಸುತ್ತಾ ಬಂದವರು. ಆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಪೀಳಿಗೆಯಿಂದ ಪೀಳಿಗೆಗೆ ವರ್ಗಾಹಿಸುತ್ತಾ ಬಂದರು. ಆ ಮೌಖಿಕ ಜ್ಞಾನ ಇಂದಿಗೂ ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಜೀವಂತವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

೫.೧. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ

ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಸಾಗಿ ಬಂದಿರುವ ಸಾಮಾಜಿಕ ಮೌಲ್ಯಗಳೆಲ್ಲವು ನಮ್ಮ ಜನಪದ, ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಿಂದಲೇ ತಿಳಿದು ಬಂದಿವೆ. ಈ ಮೌಲ್ಯಗಳಿಂದ ಆಹಾರವು ಹೊರೆತಲ್ಲ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ಆಸ್ತಿತ್ವವನ್ನು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯೇ ಕಂಡುಕೊಂಡವರು. ಅವರಿಗೆ ಬೇಕಾದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಕಾಡಿನಿಂದಲೇ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆ ಸಹಜ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಾಗಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಕೂಡ ಪ್ರಕೃತಿ ಬದಲಾದಂತೆ ತಮ್ಮ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಗಳನ್ನು ಬದಲಾಯಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವುದನ್ನು ಅರಿತವರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಭಾರತ ದೇಶವು ಜೈವಿಕ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯಿಂದ ಸಂಪತ್ಭರಿತವಾಗಿದ್ದು, ಇಲ್ಲಿ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಮತ್ತು ನೀತಿಯನ್ನು ಆಧರಿಸಿದ ಅನೇಕ ಸಮುದಾಯಗಳು ಬದುಕುತ್ತಿವೆ. ನಮ್ಮ ದೇಶವು ಸುಮಾರು ೪೫೦೦ ವಿವಿಧ ಪ್ರಭೇದಗಳ ಜೈವಿಕ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಸಸ್ಯಸಂಪತ್ತನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಇದರಲ್ಲಿ ೯೫೦೦ ಪ್ರಭೇದಗಳು ಔಷಧಿ ಸಸ್ಯಗಳಾಗಿದ್ದು ಅವುಗಳನ್ನು ಆರೋಗ್ಯ ರಕ್ಷಣೆಗೋಸ್ಕರ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ೩೯೦೦ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯವು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದು. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ೧೪೫ ಗಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳು, ೫೨೧ ಸೊಪ್ಪು, ತರಕಾರಿಗಳು, ೧೦೧ ಉಳ್ಳಿಗಳು, ಹಾಗೂ ಹೂಗಳು, ೬೪೭ ಹಣ್ಣುಗಳು ಪ್ರಮುಖವಾದವುಗಳಾಗಿವೆ. ಅಲ್ಲದೇ ೫೨೫ ಪ್ರಭೇದದ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ನಾರು ಪದಾರ್ಥಕ್ಕಾಗಿ, ೪೦೦ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಮೇವಿಗಾಗಿ, ೩೦೦ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಕೀಟನಾಶಕ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಮತ್ತು ೩೦೦ ವಿವಿಧ ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಅಂಟು, ರಾಳ, ಬಣ್ಣ, ಸುವಾಸಿಕಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಎಂದು ಆರೋರಾರವರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ.”[೨] ಕರ್ನಾಟಕದ ಆದಿಮ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಾದ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳು ಮಾನವರು ತಿನ್ನಬಹುದಾದ ೪೭ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸುಗಳನ್ನು, ೯೦ ಜಾತಿಯ ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ವಿವಿಧ ಜಾತಿಯ ಸೊಪ್ಪು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಔಷಧಿಗೆ ಅವರು ಬಳಸುತ್ತಾರೆಂದು ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ.

ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಆದಿವಾಸಿಗಳಿಗೆ ಯಾವ ಋತುಮಾನದಲ್ಲಿ ಯಾವ ಆಹಾರ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಹೇಗೆ ಸೇವಿಸಬೇಕು ಎನ್ನುವುದನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಂಡವರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಯಾವ ಆಹಾರ ಯಾವ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಹೇಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಅದನ್ನು ಹೇಗೆ ಸೇವಿಸಬೇಕು ಎಂಬುದನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಅನುಭವದಿಂದ ಹಾಗೂ ಅಗತ್ಯತೆಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಯಾವ ಯಾವ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಯಾವ ಹಣ್ಣು, ಗೆಣಸು, ಸೊಪ್ಪುಗಳು, ಕಾಯಿಗಳು, ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳನ್ನು ಯಾವ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಹೇಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು ಎಂಬುದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲಾ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಿಗೆ ತಿಳಿದಿರುತ್ತದೆ.

ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತ ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಸದೃಢವಾದ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದರು. ಇದಕ್ಕೆ ಪ್ರಮುಖ ಕಾರಣವೆಂದರೆ ಅವರು ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರ.ಕಾಡಿನ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿದ್ದು ಅವುಗಳಿಂದ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವರು ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಹಣ್ಣು-ಹಂಪಲುಗಳನ್ನು, ನಾರು-ಬೇರು, ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ನೀಡಿ, ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಆರೋಗ್ಯವಾಗಿರಲು ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿವೆ. ಆಹಾರ ವಿಚಾರವಾಗಿ ಅವರಿಗೆ ಇರುವ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸಿ, ಸಹಜವಾಗಿ ಆರೋಗ್ಯ ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಜ್ಞಾನವೆಲ್ಲವೂ ಆದಿವಾಸಿಗಳಿಗೆ ಪರಂಪರಾನುಗತವಾಗಿ ಸಾಗಿ ಬಂದಿರುತ್ತದೆ.

ಇಂದು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವ ಅನೇಕ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಅನಾರೋಗ್ಯದಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಕಾಡಿನ ನಾಶ ಮತ್ತು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ನಾಶವಾಗುತ್ತ ಸಾಗಿದೆ. ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಸೇವಿಸಲೇಬೇಕಾದ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು, ಹಣ್ಣು-ಹಂಪಲು, ಸೊಪ್ಪುಗಳು ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಸರ್ಕಾರ ಆದಿವಾಸಿಗಳಿಗೆ ಆಹಾರ ಪೂರೈಕೆ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ. ಆ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಕೊರತೆ ಇರುವುದರಿಂದ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ಅನೇಕ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮಗಳು ಉಂಟಾಗುತ್ತಿದ್ದು, ಅನಾರೋಗ್ಯದಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ.

ಆಹಾರವೆಂದರೇನು ಎಂದು ಹೇಳುವುದಾದರೆ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಜೀವಿಯು ತನ್ನ ಅಗತ್ಯಗೆಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಆಹಾರವನ್ನು ತಾನೇ ಸೃಷ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಹಸಿವು ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಜೀವಿಯ ಒಂದು ಸಹಜವಾದ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಾಗಿದೆ. ಹಸಿವು ಎಂಬ ಬಯಕೆಯನ್ನು ಈಡೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಬಳಸುವ ಯಾವುದೇ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಆಹಾರ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರು ತಮ್ಮ ಆಹಾರದ ಹುಡುಕಾಟಕ್ಕಾಗಿ ಒಂದು ಪ್ರದೇಶದಿಂದ ಮತ್ತೊಂದು ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಅಲೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಪ್ರವೃತ್ತಿಯನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸಿದರು. ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿ-ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಿ ತಮ್ಮ ಹಸಿವನ್ನು ನೀಗಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಬೇಟೆ ಸಿಗದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಹಣ್ಣು-ಹಂಪಲು, ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ತಿಂದು ತಮ್ಮ ಹಸಿವನ್ನು ನೀಗಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಿ ಹಸಿಮಾಂಸವನ್ನೇ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಕಸ್ಮಿಕವಾಗಿ ಕಾಡಿಗೆ ಬೆಂಕಿ ಬಿದ್ದು, ಆ ಬೆಂಕಿಗೆ ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳು ತುತ್ತಾಗಿ ಸತ್ತಾಗ ಅಂತಹ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ತಿಂದಾಗ, ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಹಸಿ ಮಾಂಸಕ್ಕಿಂತ ಸುಟ್ಟ ಮಾಂಸ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡು, ಮಾಂಸವನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಅಥವಾ ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುವ ಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು. ಆದಿವಾಸಿಗಳು ನಾಗರೀಕತೆಯ ಕಡೆ ಹೆಜ್ಜೆಹಾಕುತ್ತಾ ಹೋದಂತೆ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸುಟ್ಟು ತಿನ್ನುವುದನ್ನು ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡರು. ನಂತರ ಬೇಯಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ

ಆರಂಭವಾಯಿತು. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲು, ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸ, ಸೊಪ್ಪು-ಸದೆ, ನೆಲದೊಳಗಿರುವ ಗೆಡ್ಡೆ – ಗೆಣಸುಗಳು ಪಾರಂಪರಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅವರ ಆಹಾರ ವಸ್ತುಗಳಾಗಿದ್ದವು. ಇವರು ನಾರುಬೇರು, ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಆಹಾರವಾಗಿಯೂ, ಔಷಧಿವಾಗಿಯೂ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳಾದ ಜಿಂಕೆ, ಮೊಲ, ಕಾಡುಹಂದಿ, ಕಾಡೆಮ್ಮೆ ಮತ್ತು ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಕ್ರಮೇಣ ಕೃಷಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯತ್ತ ತಮ್ಮ ಜೀವನವನ್ನು ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡರು. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಕೃಷಿ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಸಸ್ಯ, ಧಾನ್ಯಗಳ ಬಳಕೆ ಪ್ರಾರಂಭವಾಯಿತು. ಹೈನುಗಾರಿಕೆ, ಮೀನುಗಾರಿಕೆ, ಜೇನುಸಾಕಾಣಿಕೆ ಮುಂತಾದ ಪಾರಂಪರಿಕ ಕಸುಬುಗಳೊಂದಿಗೆ ತಮ್ಮ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಇನ್ನಷ್ಟು ವಿಸ್ತರಿಸಿಕೊಂಡರು. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಅಷ್ಟೇನು ಮಹತ್ವದ ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳನ್ನು ಕಾಣವುದಿಲ್ಲ. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಇವರು ಮಾಂಸಾಹಾರ ಮತ್ತು ಸಸ್ಯಾಹಾರ ಎರಡನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಇವರು ಕುರಿ, ಕೋಳಿ, ಮೇಕೆ, ಮೊಲ, ಜಿಂಕೆ, ಅಳಿಲು, ಕಡವೆ, ಕಾಡೆಮ್ಮೆಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಇಂದು ಅರಣ್ಯ ಕಾಯಿದೆಯ ಜಾರಿಯಿಂದಾಗಿ ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬೇಟೆ ನಿಷಿದ್ಧವಾದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಇವರು ಮಾಂಸಕ್ಕಾಗಿ ತಾವೇ ಸಾಕಿದ ಕುರಿ, ಕೋಳಿ ಮತ್ತು ಕೆರೆ-ಕಟ್ಟೆ, ನದಿಗಳಲ್ಲಿ ದೊರೆಕುವ ಮೀನು, ಏಡಿಗಳನ್ನು ಮಾಂಸಾಹಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿ ಪಶುಪಾಲನೆ ಎರಡು ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದು ಬಂದಿತು ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯೇ ಮುಖ್ಯವಾಗಿದ್ದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಅಲೆಯುತ್ತಾ ಬಹಳ ಕಷ್ಟಪಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಅನೇಕ ಬಾರಿ ಆಹಾರವಿಲ್ಲದೇ ಪರದಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಸಾಧು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಸಾಕುತ್ತಾ ಆಹಾರದ ಕೊರತೆ ಬಂದಾಗ ಸಾಕಿದ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸ ತೊಡಗಿದರು. ಅದಿವಾಸಿಗಳು ಕೃಷಿಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಮೇಲೆ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬಳಕೆ ಹೆಚ್ಚಾದಾಗ ಪಶುಪಾಲನೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆಸಕ್ತಿ ಇವರಲ್ಲಿ ಮೂಡಿತು ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಬುದ್ಧಿ ವಿಕಾಸವಾದಂತೆ ತಮ್ಮ ಆಹಾರದ ಕೊರತೆಯನ್ನು ನೀಗಿಸಲು ಕೃಷಿಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡರು. ಈ ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರು ಮಾಮೂಲಿಗಿಂತ ಭಿನ್ನ ರೀತಿಯ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿ ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿಯೇ ಬಯಲಾದ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಸಾಗುವಳಿಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಾಮೂಲು ಬೇಸಾಯ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವಂತೆ ಇವರು ಎತ್ತುಗಳನ್ನು, ನೇಗಿಲನ್ನು ಬಳಸದೇ ನೆಲವನ್ನು ಹದಗೊಳಿಸಲು ಗುದ್ದಲಿ, ಪಿಕಾಸಿ, ಮರದಕೊಕ್ಕೆ, ಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಳೆ ಬರುವ ಮೊದಲು ಸಾಗುವಳಿ ಮಾಡಲು ನಿರ್ಧರಿಸಿದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿರುವ ಕುರುಚಲು ಕಾಡನ್ನು ಕಿತ್ತು ಅದನ್ನು ಅಲ್ಲಿಯೇ ಗುಡ್ಡೆಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಂಕಿ ಹಚ್ಚುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೀಗೆ ಬೆಂಕಿ ಹಚ್ಚುವುದರಿಂದ ಆ ಪ್ರದೇಶದ ಕ್ರಿಮಿಕೀಟಗಳು ನಾಶವಾಗುತ್ತಿದ್ದವು. ಅಲ್ಲಿನ ಕಸಕಡ್ಡಿ, ಮರಗಿಡಗಳು, ಕೊಂಬೆಗಳು, ಬೇರುಗಳು, ಎಲೆಗಳು ಸುಟ್ಟಾಗ ದೊರಕುವ ಬೂದಿ ನೆಲದಲ್ಲಿ ಸೇರಿ ಒಳ್ಳೆಯ

ಗೊಬ್ಬರವಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಮಳೆ ಬಂದ ನಂತರ ಪುನಃ ನೆಲವನ್ನು ಅಗೆದು ಮಣ್ಣನ್ನು ಬುಡಮೇಲು ಮಾಡಿ ಅಲ್ಲಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬಿತ್ತುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೀಗೆ ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ ಕೃಷಿಯನ್ನು 'ಸ್ಥಳಾಂತರ ಬೇಸಾಯ' ಅಥವಾ 'ಕುಮ್ರಿ ಬೇಸಾಯ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಒಂದೇ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಪದೇ ಪದೇ ವ್ಯವಸಾಯ ಮಾಡಿದರೆ ನೆಲದ ಸಾರ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕದೆ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಆದರಿಂದ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆಯಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಈ ರೀತಿ ಕೃಷಿಯಿಂದ ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಪೌಷ್ಠಿಕಾಂಶವಿರುವ ಆಹಾರದ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆದು ಆಹಾರದ ಕೊರತೆಯನ್ನು ನೀಗಿಸಿಕೊಂಡರು. ಹೆಚ್ಚು ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿರುವ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದರಿಂದ ಅವರಲ್ಲಿ ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಅಧಿಕವಾಗಿ ಮತ್ತು ಅವರು ಹೆಚ್ಚು ಆರೋಗ್ಯವಂತರಾಗಿದ್ದರು.

೫.೨. ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಆಹಾರ

ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಸಸ್ಯದ ಬಗೆಗೆ ಸಂಪೂರ್ಣ ಜ್ಞಾನ ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಯಾವ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಯಾವ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸಬೇಕು ಎಂಬುದನ್ನು ಅರಿತುಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಮಕ್ಕಳಿಂದ ಹಿಡಿದು ವಯಸ್ಸಾದವರವರೆಗೆ ಅವರವರ ವಯಸ್ಸಿಗನುಗುಣವಾಗಿ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ವಯಸ್ಸಾದವರು, ಋತುಮತಿ, ಗರ್ಭಿಣಿ ಬಾಣಂತಿ, ಯಾವ ಬಗೆಯ ಆಹಾರ ನೀಡಿದರೆ, ಅವರು ಆರೋಗ್ಯದಿಂದ ಇರಲು ಸಾಧ್ಯ ಎಂಬುದನ್ನು ಅನುಭವದಿಂದ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. "ಕಾಲ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಅಸಂಖ್ಯಾತ ಹಣ್ಣು-ಹಂಪಲುಗಳು ಸೊಪ್ಪು, ನಾರುಬೇರು, ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು, ಜೇನು, ಮಾಂಸ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು, ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ನೀಡಿ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ದೇಹವನ್ನು ಆರೋಗ್ಯದಿಂದ ಇಡುತ್ತಿದ್ದವು. ನಿಸರ್ಗದಲ್ಲಿ ಸಮತೋಲನ ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಕಾಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥದಲ್ಲಿ ಎಂತೆಂತಹ ರೋಗಗಳನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸಬಲ್ಲ ಔಷಧಿಯ ಗುಣಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಎಂಬುದನ್ನು ಅನುಭವದಿಂದ ಮನಗಂಡಿರುತ್ತಾರೆ."[೩] ದಿನ ನಿತ್ಯದ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಇವರ ಪ್ರಮುಖ ಆಹಾರವಾದ ರಾಗಿ ಮುದ್ದೆ, ಜೊತೆ ಬಳಸಲು ಅಗತ್ಯವಾದ ಸಾರು ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಮತ್ತು ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಸೀಗೆಸೊಪ್ಪು, ಕನ್ನೆ ಸೊಪ್ಪು, ಕೀರೆಸೊಪ್ಪು, ಬಸಳೆಸೊಪ್ಪು, ಒಂದೆಲಗನಸೊಪ್ಪು, ನುಗ್ಗೆಸೊಪ್ಪು, ಅಣ್ಣೆಸೊಪ್ಪು, ಮುಳ್ಳುಕೀರೆಸೊಪ್ಪು, ತುಂಬೆಸೊಪ್ಪು, ಮಾಡಲೆಸೊಪ್ಪು, ಕೆಸಸೊಪ್ಪುಗಳಿಂದ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ತಮ್ಮ ಊಟದ ಜೊತೆ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿರುವ ನಿಸರ್ಗದತ್ತವಾದ ಪೋಷಾಕಾಂಶಗಳು ಇವರ ದೇಹಾರೋಗ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಅತಿಮುಖ್ಯ ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಋತುಮಾನದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಹಲವಾರು ಬಗೆಯ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಹುಡುಕಾಡಿ ತಿನ್ನುವುದನ್ನು

ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ತಲಾ ತಲಾಂತರದಿಂದ ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳು ಕಾಡಿನ ಕಡಿಮೆ ತೇವಾಂಶದ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲೂ ಅತೀ ಕಡಿಮೆ ನೀರು ಲಭ್ಯತೆ ಇರುವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲೂ ಬೆಳೆಯುವಂತಹ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವಿರುವ ವಿವಿಧ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಗುರುತಿಸಿವೆ. ಮರಗೆಣಸು, ನಾರಗೆಣಸು, ಬೆಲ್ಲರೆ ಗೆಣಸು, ನುವೆ ಗೆಣಸು, ಚಿಲ್ಲಾರೆ ಗೆಣಸು, ಮುಂತಾದ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಹುಡುಕಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತವೆ. ಹೀಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಭೂಮಿಯಿಂದ ಅಗೆದು ತೆಗೆಯುವಾಗ ಹಂಬು ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡ ಕಾಂಡವನ್ನು ಅದೇ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟು ಪುನಃ ಗೆಣಸು ಬೆಳೆಯುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು ಇವರ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ನಿರ್ವಹಣೆಯ ವಿಧಾನವಾಗಿದೆ. ಹೀಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಸಮುದಾಯದವರೆಲ್ಲರ ಜೊತೆ ಸೇರಿ ಹಂಚಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಅದರ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಈ ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸುಗಳ ಬಗೆಗಿನ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಿ ಪ್ರಾತ್ಯಕ್ಷಿಕೆ ಮೂಲಕ ತೋರಿಸಿ ವರ್ಷಕ್ಕೊಂದು ಬಾರಿಯಾದರೂ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು ತಿನ್ನಬೇಕು ಎಂದು ಕಿವಿಮಾತನ್ನು ಹೇಳುವ ಮೂಲಕ ತಮ್ಮ ದೇಶಿಯ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಮುಂದಿನ ತಲೆಮಾರುಗಳಿಗೆ ತಲುಪಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಕಾಲಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ವಿವಿಧ ಜಾತಿಯ ನೂರಾರು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರು ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸೊಳ್ಳೆ ಹಣ್ಣು, ಬ್ಯಾಲದ ಹಣ್ಣು, ಕುಡಗಲಿ ಹಣ್ಣು, ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ, ನೇರಳೆಹಣ್ಣು, ಗೇರುಹಣ್ಣು, ಸೊಟ್ಟೆಹಣ್ಣು, ಕಂಬಿಹಣ್ಣು, ಎಲ್ಚಿ ಹಣ್ಣು, ಕಾರೇಹಣ್ಣು, ತಟ್ಟಿ ಹಣ್ಣು, ಮಜ್ಜಿಗೆಹಣ್ಣು, ಗುಮಟೇ ಹಣ್ಣು, ಆಲೆ ಹಣ್ಣು, ಹುಲಿಹಣ್ಣು, ಬಿಲಪತ್ರ ಹಣ್ಣು ಮುಂತಾದ ಇನ್ನೂ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ನಿಸರ್ಗ ದತ್ತವಾಗಿಯೇ ಹೆಚ್ಚು ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿರುವುದರಿಂದ ಇವರ ಆರೋಗ್ಯ ಉತ್ತಮವಾಗಿದೆ.

ಮಾನವ ಆರೋಗ್ಯವಂತನಾಗಿರಲು ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಆಹಾರದ ಜೊತೆಗೆ ಶುದ್ಧಗಾಳಿ, ಶುದ್ಧ ನೀರು ಸಹ ಅಷ್ಟೆ ಮುಖ್ಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಕಾಡಿನ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಬದುಕುವುದರಿಂದ ಅವರಿಗೆ ಶುದ್ಧವಾದ ಗಾಳಿ ಮತ್ತು ನೈಸರ್ಗಿಕವಾದ ನೀರು ಕುಡಿಯಲು ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ವಾಯುಮಾಲಿನ್ಯ ಮತ್ತು ಜಲಮಾಲಿನ್ಯ ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿರುವುದರಿಂದ ಉತ್ತಮವಾದ ಗಾಳಿ ಮತ್ತು ನೀರು ಇವರ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಮತ್ತಷ್ಟು ಗಟ್ಟಿಮುಟ್ಟಾಗಿಸಿದೆ.

ಪ್ರಕೃತಿಯು ಜೀವ ಸಂಕುಲದ ಆಹಾರ ಪೂರೈಕೆಯ ಮೂಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಇದನ್ನು ಅರಿತುಕೊಂಡು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಕಾಡಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಜೀವ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಅವಿನಾಭಾವ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಹೊಂದುವ ಮೂಲಕ ತಮಗೆ ಬೇಕಾದುದನ್ನು ಅಲ್ಲಿಂದಲೇ ಪಡೆದುಕೊಂಡು ಅವುಗಳನ್ನು ಉಳಿಸಿ ಬೆಳಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಸ್ವಾವಲಂಬಿಗಳಾಗಿದ್ದು ಸ್ವಾವಲಂಬನೆ ಹೊಂದುವುದೇ ಅವರ ಮುಖ್ಯ ಗುರಿಯಾಗಿರುವುದರಿಂದ,

ತಮ್ಮ ಬೇಕು ಬೇಡಗಳನ್ನು ಎಂದೂ ಅವರು ಬೇರೆಯವರ ಮೇಲೆ ಹಾಕದೆ, ತಾವೇ ಖುದ್ದು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಅವರ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಮೆಚ್ಚುವಂಥದ್ದಾಗಿದೆ. ಹೀಗೆ ಪೀಳಿಗೆಯಿಂದ ಬಂದಂತಹ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಅವರೂ ಇಂದಿಗೂ ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

೫.೩. ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲು ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಗಳು

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ದಿನ ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಗೃಹಪಯೋಗಿ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸುವ ಮೂಲಕ ಆ ಸಮುದಾಯಗಳ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ತಿಳಿಯಲು ಸಹಾಯಕವಾಗುತ್ತದೆ. "ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಗಳು, ಊಟ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ, ಕುಟ್ಟುವ, ಬೀಸುವ ವಸ್ತುಗಳು ಮತ್ತು ಇತರೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಕೆಲಸಗಳಿಗೆ ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳೂ ಸಹ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಆಕರಗಳಾಗುತ್ತವೆ. ಈ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾದೇಶಿಕವಾಗಿ ಭಾಷೆ ಹಾಗೂ ಆಕರಗಳಲ್ಲಿ ಭಿನ್ನತೆ ಇರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಇಂತಹ ಸಾಮಾನ್ಯ ವಸ್ತುಗಳೂ ಸಹ ವಿವಿಧ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಆ ಸಮುದಾಯಗಳ ವಿವಿಧ ಭಾವನೆಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸಲು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಹಿಂದಿರುವ ತಿಳುವಳಿಕೆಗಳನ್ನು ಅರ್ಥೈಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯವಾಗುತ್ತದೆ."[೪] ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿರುವ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ತಮ್ಮ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಗಿಡ ಮರಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ತಮ್ಮ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯ ಬಳಕೆಯ ಅನುಕೂಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಕೊಂಡು ಆಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಪರಿಕರಗಳಾಗಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಲಿತರು.

"ಆದಿಮಾನವರು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಿಲ್ಲು, ಬಾಣ, ಕೊಡಲಿ ಆಕಾರದಲ್ಲಿರುವ ಕಲ್ಲು, ಭರ್ಚಿ ಇಂತಹ ಮೂರು ನಾಲ್ಕು ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಿಟ್ಟರೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆಯುಧಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ನಂತರ ಮಾನವರು ಗೃಹ ನಿರ್ಮಾಣದ ಹಂತ ತಲುಪಿದ ಮೇಲೆ ಹಲವು ಬಗೆಯ ಕೆಲಸಗಳಿಗೆ ಹಲವು ಬಗೆಯ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಕೊಂಡರು. ಕಾಲಾನಂತರ ಅವನಲ್ಲಿ ಸೌಂದರ್ಯಪ್ರಜ್ಞೆ ಬೆಳೆದಂತೆಲ್ಲ ಅನೇಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಕಲಾತ್ಮಕವಾಗಿ ತಯಾರಿಸುವುದನ್ನು ಕಲಿತರು."[೫] ಹೀಗೆ ಮನುಷ್ಯರು ಹಂತ ಹಂತವಾಗಿ ತನ್ನ ಇಚ್ಛೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರ್ಪಾಟು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತ ದೈನಂದಿನ ಬಳಕೆಗೆ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡರು.

೧. **ಮುದ್ದೆಕೋಲು:** ಈ ಸಾಧನವನ್ನು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮುದ್ದೆಯನ್ನು ಹದ ಮಾಡಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಾಧನವನ್ನು ಕಾರೆಮರ, ಕಗ್ಗಲೆ, ಕಲ್ಲು ಮುತ್ತುಗದ ಮರಗಳ ಕಟ್ಟಿಗೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಮುದ್ದೆಕೋಲನ್ನು ಈ ಮರದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದರೆ ಮುದ್ದೆಯ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಈ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ಪೂರ್ವಿಕರ ಪಾರಂಪರಿಕಜ್ಞಾನದಿಂದ ಕಂಡುಕೊಂಡು ಇಂದಿಗೂ ಸಹ ತಮ್ಮ ಮನೆಯ ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಇವು ಸ್ಥಾನ ಪಡೆದಿವೆ. ಈ ಕೋಲು ನಯವಾಗಿದ್ದು, ಒಂದೂವರೆ ಮೊಳ ಉದ್ದ ಇರುತ್ತದೆ.

೨. **ಒನಕೆ:** ಭತ್ತ ಕುಟ್ಟಿ ಅಕ್ಕಿ ಮಾಡುವುದಕ್ಕೆ ಈ ಸಾಧನವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆಯೆ ನವಣೆ, ಜೋಳ, ಗೋಧಿ ಮುಂತಾದ ಧಾನ್ಯಗಳ ಹೊಟ್ಟನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಇದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಒನಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಒನಕೆಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಸಣ್ಣ ಮತ್ತು ದೊಡ್ಡದಾದ ಒನಕೆಗಳಿದ್ದು, ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಕುಳಿತುಕೊಂಡು ಮತ್ತು ನಿಂತುಕೊಂಡು ಆಹಾರ ಧ್ಯಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಕುಟ್ಟುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಈ ಒನಕೆಗಳನ್ನು ಬೋರೆ ಮರ, ತಾಳೆ, ಸಾಗುವಾನಿ ಮುಂತಾದ ಗಟ್ಟಿಮುಟ್ಟಾದ ಮರಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

೩. **ಕವೆಗೋಲು:** ಕಾರೆಮರ ಗೆಜ್ಜೆಯ ಮರವನ್ನು ಬಳಸಿ ಕವೆಗೋಲನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಕೊಕ್ಕೆಯಾಕಾರದಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. ಮುದ್ದೆಕೋಲನ್ನು ಬಳಸಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿರುವ ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹದಗೊಳಿಸುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪಾತ್ರೆ ಅಲುಗಾಡದಂತೆ ಇರಲು ಈ ಕವೆಗೋಲನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೪. **ಬಟ್ಟಲು:** ಬಿಸಿಯಾದ ದ್ರವ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತಿರುವಲು ಈ ಸಾಧನವನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಬಿದಿರು ಮತ್ತು ಔಷಧಿಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಮರಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಔಷಧಿಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಮರಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಅಡುಗೆಯ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಅಡುಗೆ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವುದರಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಆಹಾರ ಬೇಗನೆ ಹಾಳಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಇವರ ತಿಳುವಳಿಕೆ. ಈ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನ, ಜಾತ್ರೆ ಮೊದಲಾದ ಸಾಮೂಹಿಕ ಭೋಜನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಿದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕೈಗೆ ಶಾಖ ತಟ್ಟದಂತೆ ಹಾಗೂ ಪಾತ್ರೆಯ ತಳದಲ್ಲಿನ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ತಳ ಹಿಡಿಯದಂತೆ ತಿರುವಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುತ್ತವೆ. ಈ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಅವರ ಅವಶ್ಯಕತೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಈ ಬಟ್ಟಲುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

೫. **ತೀಡೋಗಣೆ:** ಈ ಸಾಧನವನ್ನು ಬೇಳೆಕಾಳುಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿದ ಬಳಿಕ ಅದನ್ನು ಮಸೆದು ಜಜ್ಜಿಕೊಳ್ಳಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲದೇ ತುರ್ತಾಗಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದ ಚಟ್ನಿ ಮುಂತಾದ ಬೇಯಿಸಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಮಸೆದುಕೊಳ್ಳಲು ಈ ತೀಡೋಗಣೆ ಸಹಾಯಕವಾಗಿದೆ. ಇದನ್ನು ಸಹ ಗಟ್ಟಿಮುಟ್ಟಾದ ಔಷಧಿಯ ಅಂಶಗಳನ್ನೊಳಗೊಂಡ ಮರಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

೬. **ಮೊರ:** ಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿರುವ ಕಸ ಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಿ ಶುಚಿಗೊಳಿಸಲು ಬಳಸುವ ಸಾಧನ. ಈ ಮೊರವನ್ನು ಬೆತ್ತ, ಬಿದಿರುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮೊರವು ದೀರ್ಘಕಾಲ ಬಾಳಿಕೆ ಬರಲೆಂದು ಸಗಣಿ, ಬಳಿಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಗೇರ ಎಣ್ಣೆ, ಕುಸುಬೆ ಎಣ್ಣೆಗಳನ್ನು ಹಚ್ಚುತ್ತಾರೆ.

೭. **ಸಾಣಿಗೆ:** ದವಸ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಹಸನ ಮಾಡಲು ಈ ಸಾಣಿಗೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ ಇದನ್ನು ಸಹ ಬೆತ್ತ ಮತ್ತು ಬಿದಿರಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗಿರುತ್ತದೆ. ತಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಈ ಸಾಣಿಗೆಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಭತ್ತ, ರಾಗಿ, ನವಣೆ, ಜೋಳಗಳಲ್ಲಿನ ಕಲ್ಲು, ಮಣ್ಣು, ಕಸ, ಕಡ್ಡಿ, ಮಣ್ಣಿನ ಪುಟ್ಟ ಹರಳುಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಲು ಇದನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

೮. ಮಣ್ಣಿನ ಕಟ್ಟೆ: ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಲು ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಮಣ್ಣುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲೂ ಸಹ ಔಷಧಿಯ ಗುಣಗಳಿದ್ದು, ಕಫ, ಪಿತ್ತ, ನೆಗಡಿಯಂಥಹ ರೋಗಗಳನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸುವ ಶಕ್ತಿ ಇದರಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೇ ಇದರಲ್ಲಿ ಊಟ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಆಹಾರದ ರುಚಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಯಾವ ಯಾವ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಎಂತಹ ರೋಗ ನಿವಾರಕ ಶಕ್ತಿ ಇದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಮೂಲಕ ತಿಳಿದುಕೊಂಡು, ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಕೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕೆಂಪು ಅಥವಾ ಕಪ್ಪು ಮಿಶ್ರಿತ ಜೇಡಿ ಮಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಎಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಊಟ ಮಾಡುವುದು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ಎಂಬುದು ಎಲ್ಲ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಅಡುಗೆ ಬೇಗ ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬುದುಅವರ ನಿಲುವು.

೯. ಗುಂಡಾಲ: ಮಣ್ಣಿನ ಮಡಿಕೆಗೆ ಗುಂಡಾಲ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಮೂರರಿಂದ ನಾಲ್ಕು ಗುಂಡಾಲಗಳಾದರೂ ಇರುತ್ತವೆ. ಈ ಮಡಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಪಲ್ಯ, ಸಾರು, ಚಟ್ನಿ, ಅನ್ನ ಮುಂತಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ತುಂಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಲು ಹಾಗೂ ಬೇಯಿಸಲು ಈ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೧೦. ಚಾಪೆ: ಮಲಗಲು ಮತ್ತು ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳಲು ಈ ಚಾಪೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಚಾಪೆಯನ್ನು ಈಚಲು, ಹುಲ್ಲು, ಗೀಕಿನ ಹುಲ್ಲನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ತಂದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಣಗಿಸಿ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಕಲಾತ್ಮಕ ಶೈಲಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಣೆದು ಚಾಪೆ ತಯಾರಿಸಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

೧೧. ಮಸೇಕಲ್ಲು: ತಮ್ಮ ಕಬ್ಬಿಣದ ಅರಿತವಾದ ಮಚ್ಚು, ಕೊಡಲಿ ಮುಂತಾದ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಚೂಪು ಮಾಡಲು ಈ ಮಸೇಕಲ್ಲನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಶಿಕಾರಿಗೆ ಹೋಗುವವರು, ಮರಕಡಿಯುವವರು, ಸೊಪ್ಪು ಸದೆ ಕೊಯ್ದು ತರಲು ಹೋಗುವವರು ಈ ಮಸೇಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಮಸೆದು ಒಯ್ಯುತ್ತಾರೆ.

೧೨. ಸೌಟು: ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಕರಟದಿಂದ ತಯಾರು ಮಾಡವ ಸಾಧನ. ಕರಟದ ಬುಡದಲ್ಲಿ ಎರಡು ರಂಧ್ರ ಕೊರೆದು ಬಿದಿರುದಬ್ಬೆಯ ಹಿಡಿಯನ್ನು ಈ ಕರಟಕ್ಕೆ ಅಳವಡಿಸಿ ಸಾರು, ಪಲ್ಯಗಳನ್ನು ಬಡಿಸಲು ಈ ಸೌಟನ್ನು ಬಳಸುವರು. ಕೈ ಹಾಕಿ ಬಡಿಸಿದರೆ ಆಹಾರ ಹಳಸಿ ಹೋಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ಇದನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

೧೩. ಬೀಸುವ ಕಲ್ಲು: ಗೋಧಿ, ಜೋಳ, ರಾಗಿ, ನವಣೆ ಮೊದಲಾದ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಬೀಸಲು ಇದನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ದುಂಡಾಗಿರುವ ಒಂದೇ ಗಾತ್ರದ ಎರಡು ಕಲ್ಲುಗಳು ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಅರೆಯಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುವಂತೆ ಎರಡೂ ಕಲ್ಲುಗಳ ಬಾಯಿಗೆ ಹಲ್ಲು ಕೊರೆಸಿರುತ್ತಾರೆ. ತಳದ ಕಲ್ಲಿಗೆ ಅಭಿಮುಖವಾಗಿ ಮುಚ್ಚುವ ಕಲ್ಲನ್ನು ಜೋಡಿಸಿರಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮುಚ್ಚುವ ಕಲ್ಲಿನ ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು

ಸುರಿಯಲು ಒಂದು ರಂಧ್ರವಿರುತ್ತದೆ. ಮೇಲ್ಭಾಗದ ಕಲ್ಲನ್ನು ತಿರುಗಿಸಲು ಹಿಡಿದುಕೊಳ್ಳವ ಸಲುವಾಗಿ ಅರ್ಧ ಅಡಿ ಉದ್ದದ ಒಂದು ಕೋಲು ಇರುತ್ತದೆ. ಈ ಗೂಟವನ್ನು ಹಿಡಿದು ತಿರುಗಿಸಿದಾಗ ಧಾನ್ಯ ಹಿಟ್ಟಾಗಿ ಬಿದಿರಿನ ಮೊರದಲ್ಲಿ ಬೀಳುತ್ತದೆ. ಈ ಕಲ್ಲಿನಿಂದ ಹಿಟ್ಟು ಬೀಸುವ ಮೊದಲು ಕಲ್ಲಿಗೆ ನಮಿಸುವುದು ಇವರ ಪದ್ಧತಿಯಾಗಿದೆ. ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಜಿನ್ ಮೂಲಕ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿದರೆ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಅತಿಯಾದ ಶಾಖದಿಂದ ನಸಿಸಿಹೋಗುತ್ತವೆ ಎಂಬುದು ಇವರ ತಿಳುವಳಿಕೆ. ಆದರೆ ಇಂದು ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿ ಜಿನ್‌ಗಳ ಮೂಲಕ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿಸುತ್ತೇವೆ ಎಂದು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

೧೪. ಕಡಬಟ್ ಕಲ್ಲು: ಕಾರ, ಮಸಾಲೆ, ಹಿಂಡಿ, ಚಟ್ನಿ, ಕಷಾಯದ ಪುಡಿಯನ್ನು ಅರೆಯಲು ಕುಟ್ಟಲು ಈ ಸಾಧನವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕಲ್ಲಿನಿಂದ ಆಹಾರದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಅರೆದು ಸಾರು, ಚಟ್ನಿ, ಪಲ್ಯಗಳಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಮಾಡಿದರೆ ತುಂಬಾ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇಂದಿಗೂ ಸಹ ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರು ಹಾಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಕಲ್ಲನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

೧೫. ಕುಂದಣಿಗೆ: ಈ ಕುಂದಣಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಳುಗಳನ್ನು, ಕಾರವನ್ನು ಕುಟ್ಟಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕುಂದಣಿಗೆಯನ್ನು ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮರಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

೧೬. ಬಿದಿರಿನ ಬುಟ್ಟಿ: ಜೋಳ, ರಾಗಿ, ಭತ್ತ ಮುಂತಾದ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ತುಂಬಿಡಲು ಇದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ತಮ್ಮ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಹಾಗೂ ಅನುಕೂಲಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಬೇಕಾದ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಬಿದಿರಿನ ಬುಟ್ಟಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಹಸನು ಮಾಡಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬುಟ್ಟಿಗಳು ಬಾಳಿಕೆ ಬರಬೇಕು ಎಂಬ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಮತ್ತು ಅವು ಹಾಳಾಗದಿರಲೆಂದು ಸಗಣಿ, ಮತ್ತು ಗೇರು ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ ಸವರಿಡುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಅವು ದೀರ್ಘಕಾಲ ಬಾಳಿಕೆ ಬರುತ್ತವೆ. ಸಗಣಿ ಅಥವಾ ಗೇರು ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸವರಿದರೆ ಹುಳುಗಳು ಹತ್ತುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬುದು ಆದಿವಾಸಿಗಳ ತಿಳುವಳಿಕೆ.

೧೭. ಒರಳು ಕಲ್ಲು: ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ ಅಕ್ಕಿ ಮಾಡಲು ಮತ್ತು ರುಬ್ಬುವ ಕೆಲಸಗಳಿಗೆ ಇದು ಅವಶ್ಯಕ. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಈ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ದೈವ ಎಂಬ ಭಾವನೆಯಿಂದ ಕಾಣುತ್ತಾರೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿಷ್ಠಾಪಿಸುವ ಮತ್ತು ತೆಗೆಯುವಾಗ ಕೂಡ ಇವುಗಳಿಗೆ ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಒರಳು ಕಲ್ಲನ್ನು ಲಕ್ಷ್ಮೀದೇವಿ ಎಂದು ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕಲ್ಲನ್ನು ತಿರುಗಾಡುವ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಬಾರದು ಎಂಬ ನಿಯಮವಿದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಕಾಲಿನಲ್ಲಿಯ ಧೂಳು ಇತರೆ ಹೊಲಸು ಅದರಲ್ಲಿ ಬಿದ್ದು ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಕೊಂಡು ಅನಾರೋಗ್ಯವನ್ನುಂಟು ಮಾಡುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಕಾರಣದಿಂದ ಮನೆಯ ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಇಡುತ್ತಾರೆ.

ಹೀಗೆ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿನ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಆರೋಗ್ಯಕರವಾದ ಗುಣಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಮೂಲಕ ಕಂಡುಕೊಂಡು ಅವುಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ದಿನ ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರ

ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಮೂಲಕ ಅವರ ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಆಹಾರದ ರುಚಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿಕೊಂಡು ಉತ್ತಮ ಆರೋಗ್ಯಯುತ ಜೀವನ ನಡೆಸುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

೫.೪. ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧತೆಯ ಪೂರ್ವ ಕ್ರಮಗಳು

ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವ ಮುನ್ನ ಅನೇಕ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವ ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಧಾನ್ಯ, ತರಕಾರಿ, ಸೊಪ್ಪು, ಮೊದಲಾದವುಗಳನ್ನು ಅಳತೆ ಮಾಡುವುದು, ತೊಳೆಯುವುದು, ಹೆಚ್ಚುವುದು, ನೆನೆಸಿಡುವುದು, ಕುಟ್ಟುವುದು, ಮೊಳಕೆ ಕಟ್ಟುವುದು, ರುಬ್ಬುವುದು, ಹೀಗೆ ಅನೇಕ ವಿಧದ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧತೆಯ ಪೂರ್ವಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ಆಹಾರವನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಅಳತೆ ಮಾಡುವುದು

ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಮುಂಚೆ ಮನೆಯ ಸದಸ್ಯರ ಇರುವಿಕೆಯ ಮೇಲೆ ಆಹಾರದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಅಳತೆ ಮಾಡಿ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲು ಬಳಸುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಅಗತ್ಯಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿದರೆ ಅದು ಹಾಗೆಯೇ ಉಳಿಯುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಆಹಾರ ಅನಾವಶ್ಯಕವಾಗಿ ಹಾಳಾಗುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಅಳತೆ ಮಾಡುವ ಪರಂಪರೆ ಇಂದಿಗೂ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವುದು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಆಹಾರದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತಕ್ಕಡಿ, ಸೇರು, ಅಥವಾ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯ ಬಟ್ಟಲು ಹಾಗೂ ದಿನ ನಿತ್ಯದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಅನುಭವದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಅಳತೆ ಮಾಡಿ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ತೊಳೆಯುವುದು: ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಗೆ ಬಳಸುವ ಗೆಡ್ಡೆ–ಗೆಣಸು, ಸೊಪ್ಪು, ತರಕಾರಿ ಮೊದಲಾದ ಆಹಾರ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು ಬಳಸುವುದುಂಟು. ಕಾಡಲ್ಲಿ ಬೇಟೆ ಹಾಗೂ ಕಿರು ಅರಣ್ಯ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಗೆಡ್ಡೆ–ಗೆಣಸು ಹಣ್ಣು–ಹಂಪಲುಗಳ ಮೇಲ್ಪದರದ ಭಾಗವನ್ನು ಕತ್ತಿಯಿಂದ ಹೆರೆಯುವ, ನೀರಲ್ಲಿ ತೊಳೆಯುವ ಮೂಲಕ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಹಸಿ ತರಕಾರಿ ಮತ್ತು ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಹರಿಯುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿಯೇ ತೊಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ನಿಂತ ನೀರಲ್ಲಿ ತರಕಾರಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯುವುದರಿಂದ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಕ್ರಿಮಿ ಕೀಟಗಳು ಮತ್ತೆ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಸೇರುತ್ತವೆ ಎಂಬ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಹರಿಯುವ ನೀರಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಪಲ್ಯಗಳನ್ನು ತೊಳೆಯುವರು.

ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆಯುವುದು: ಆಹಾರದಲ್ಲಿನ ತಾಜಾತನ, ರುಚಿ, ವಾಸನೆ ಮತ್ತು ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಆಹಾರದಲ್ಲಿಯೇ ಉಳಿಸಿಕೊಂಡು ಸೇವನೆ ಮಾಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ದಿನನಿತ್ಯ ಬಳಸುವ ಕಾಯಿಪಲ್ಯಗಳು, ಹಸಿಸೊಪ್ಪು, ತರಕಾರಿಗಳಲ್ಲಿ, ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ದ್ರವರೂಪದಲ್ಲಿರುತ್ತವೆ ಹಾಗೂ ಸಿಪ್ಪೆಯ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿರುತ್ತವೆ. ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆಯುವುದರಿಂದ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ದ್ರವರೂಪದಲ್ಲಿ

ಹೊರಗೆ ಬಂದು ನಾಶವಾಗುತ್ತವೆ. ಹಾಗೂ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಆಹಾರಗಳ ವಾಸನೆ ಬೇಗ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಒಣಗಿ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ ಚಿಕ್ಕದಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿದ ಅಡುಗೆ ಕೆಡುವುದಲ್ಲದೇ ಇದನ್ನು ಸೇವಿಸಿದವರ ಆರೋಗ್ಯವು ಕೆಡುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ತಮಗೇ ಎಷ್ಟು ಅವಶ್ಯಕವೋ ಅಷ್ಟನ್ನೇ ತಂದು ತಮ್ಮ ದಿನನಿತ್ಯದ ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ತಾಜಾತನದಿಂದ ಕೂಡಿದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಅಡುಗೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವರು.

ಹೆಚ್ಚುವುದು/ಹೋಳು ಮಾಡುವುದು: ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹಸಿತರಕಾರಿ ಹಾಗೂ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿ ನಂತರ ತೊಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಈ ಕ್ರಮ ಸರಿಯಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿದ ಮೇಲೆ ತೊಳೆಯುವುದರಿಂದ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ವಿಷಕಾರಿ ಅಂಶಗಳು, ಕ್ರಿಮಿ ಕೀಟಗಳು ಹೆಚ್ಚಿದಂತಹ ತರಕಾರಿಯಲ್ಲಿ ಸೇರುವುದಲ್ಲದೆ ಅದರಲ್ಲಿನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ನಾಶ ಹೊಂದುತ್ತವೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ತಕ್ಷಣ ಅಡುಗೆಗೆ ಬಳಸುವುದರಿಂದ ಆಹಾರದಲ್ಲಿರುವ ಪೌಷ್ಠಿಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಆಹಾರದಲ್ಲಿಯೇ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಮೂಲಕ ದೇಹಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಿ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದೆಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ.

ನೆನೆಸುವಿಕೆ: ಆಹಾರದ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಅಡುಗೆಗೆ ನೇರವಾಗಿ ಬಳಸುವ ಮುನ್ನ ಕೆಲ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಲ ನೀರಲ್ಲಿ ನೆನಸಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದರಿಂದ ಕಡಿಮೆ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಬಹುದು. ಉದಾ: ಅನ್ನ ತಯಾರಿಸುವುದಕ್ಕಿಂತ ಮೊದಲು ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸುವ, ಕೆಲ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಟ್ಟು ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಮೊಳಗೆ ಬರಿಸಿ ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಮೊಳಕೆ ಕಾಳುಗಳ ದೇಹಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆಂಬ ವಿಷಯ ಇವರಿಗೆ ತಿಳಿದಿದೆ.

೫.೫. ಹಣ್ಣುಗಳು

"ಮಾನವರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಗಳಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಸಮತೋಲನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳಾಗಿದ್ದು, ಇವುಗಳ ಸೇವನೆಯಿಂದಾಗಿ ಮನುಷ್ಯನ ಆರೋಗ್ಯ ಶಕ್ತಿಯುತವಾಗಿರಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕಂಡ ಕೂಡಲೇ ಸೇವಿಸಬೇಕು ಎನಿಸುತ್ತದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಹಣ್ಣುಗಳು ತಿನ್ನಲು ಸ್ವಾದಮಯ ನೋಡಲು, ಆಕರ್ಷಣೆ ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ಜೀರ್ಣಗೊಳ್ಳಲು ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಆದುದರಿಂದ ಮಕ್ಕಳಿಂದ ಹಿಡಿದು ವಯೋವೃದ್ಧರಾದಿಯಾಗಿ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಇಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ. ಮಾನವರು ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಆರೋಗ್ಯವಂತರಾಗಿರಲು ಬಯಸುತ್ತಿದ್ದು, ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರಿಗೂ ಕನಿಷ್ಟ ಅಗತ್ಯವಾದ ೮೫ ಗ್ರಾಂಗಳಷ್ಟು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸೇವನೆ ಮಾಡಲೇಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣುಗಳ ಸೇವನೆಯಿಂದ ವಿಟಮಿನ್, ಪ್ರೋಟಿನ್, ರಂಜಕ, ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ, ಕಬ್ಬಿಣ ಮುಂತಾದ ಖನಿಜಾಂಶಗಳು ದೊರೆಯುವುದರಿಂದ ಅವುಗಳನ್ನು ರಕ್ತಶಾ ಆಹಾರಗಳೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ."[೬] ಏಕೆಂದರೆ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ

ಪಿಷ್ಟದ ರೂಪದಲ್ಲಿರುವ ಪಚನಾರ್ಹವಾದ ಶರ್ಕರ ಪಿಷ್ಟ ಇರುವುದರಿಂದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಶಕ್ತಿಯ ಉತ್ತಮ ಮೂಲಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಈ ಹಣ್ಣುಗಳ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಅವುಗಳಲ್ಲಿರುವ "ಸಾವಯವ ಆಮ್ಲಗಳಿಂದಾಗಿ ಆಹಾರಗಳು ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಪಚನಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಉತ್ತಮಗೊಳಿಸುತ್ತವೆ ಹಾಗೂ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲ ಮತ್ತು ಮ್ಯಾಲಿಕ್ ಆಮ್ಲಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಲಭ್ಯವಿದ್ದು ಸಾವಯವ ಆಮ್ಲಗಳು ಅಡಗಿರುತ್ತವೆ. ಹಲವಾರು ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣ ಕಿಣ್ವಗಳಿದ್ದು, ಇವು ಪಚನಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಉತ್ತೇಜನಗೊಳಿಸುತ್ತವೆ."[೭] ಹೀಗೆ ಹಲವಾರು ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಕಾಡಲ್ಲಿ ನಿಸರ್ಗದತ್ತವಾಗಿಯೇ ಬೆಳೆಯುವಂತಹ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ದೇಹಾರೋಗ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ನಿಸರ್ಗದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಾವಷ್ಟೆ ಸೇವಿಸದೆ, ಇತರೆ ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳಿಗೂ ಉಳಿಸಿ ಅವುಗಳಿಗೂ ಸಹ ನಿಸರ್ಗದಲ್ಲಿ ಜೀವಿಸಲು ಅವಕಾಶ ಒದಗಿಸುವ ಮೂಲಕ ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಸಮತೋಲನವನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಂಡು ಬರುವ ಇವರ ಮಾನವೀಯ ಅಂಶಗಳು ಇವರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನಕ್ಕೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿದೆ.

ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ದೊರೆಯುವ ಅರಣ್ಯದ ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳನ್ನು ಕೇವಲ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಮಾತ್ರ ಬಳಸದೇ, ಅವುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಂಡು ವಿವಿಧ ರೋಗಗಳ ನಿವಾರಣೆಗೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಉದಾ: ಕವಳೆ ಹಣ್ಣು, ಎಲಚ್ಚಿ ಹಣ್ಣು, ಆಲೆಹಣ್ಣು, ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು, ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು, ಚಳ್ಳೆಹಣ್ಣು, ಕಾರೆಹಣ್ಣು, ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ, ಗೇರುಹಣ್ಣು ಹೀಗೆ ಮೊದಲಾದಂತಹ ನಿಸರ್ಗದತ್ತವಾಗಿ ಬೆಳೆದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ತಮ್ಮ ದೇಹಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಅಗತ್ಯ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಮೂಲಕ ತಮ್ಮ ದೇಹಾರೋಗ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ಕಾಣಬಹುದು.

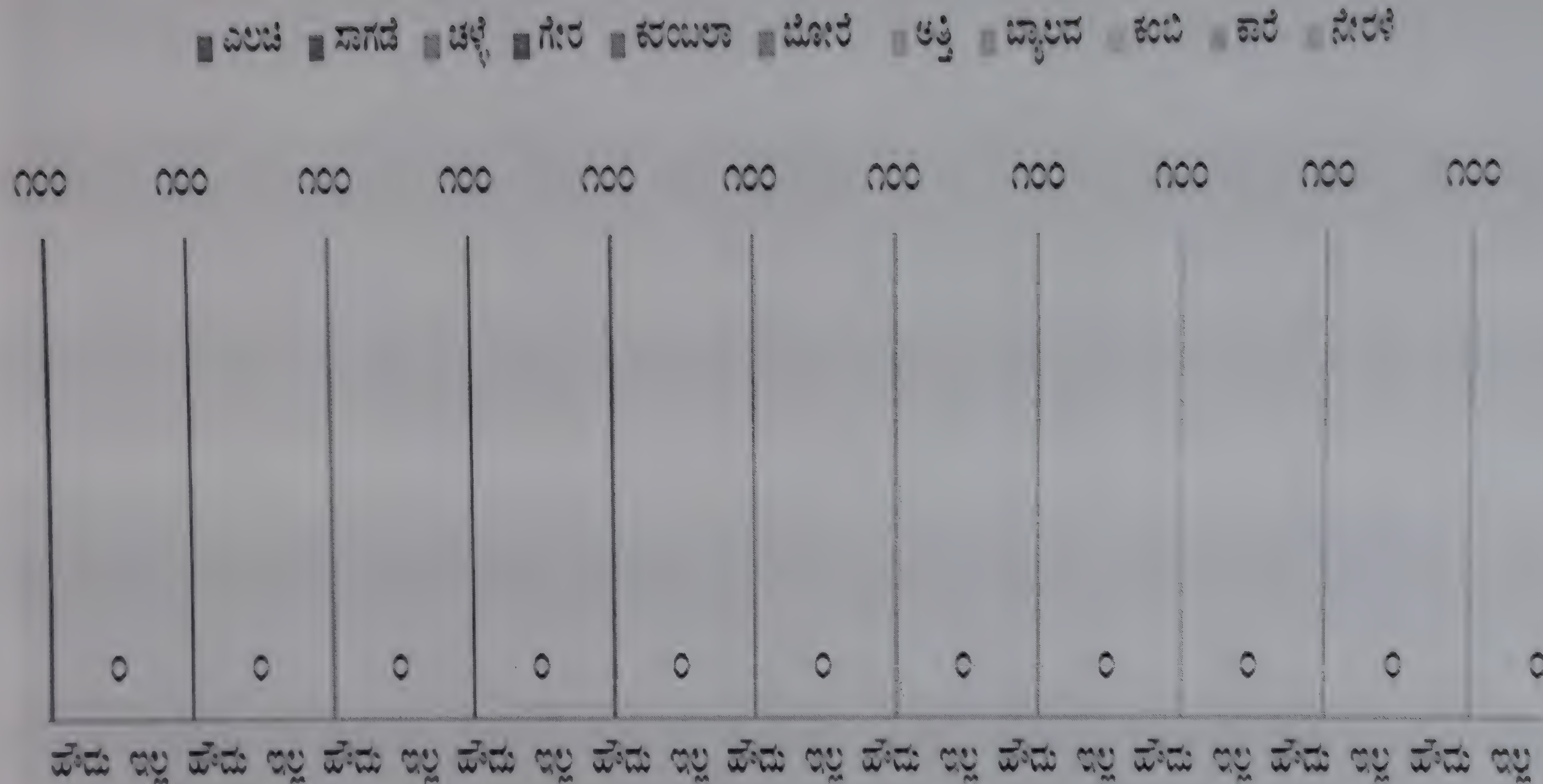
ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಪಾರಂಪರಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದಂತಹ ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ಸೇವಿಸುವ ಮೂಲಕ ತಮ್ಮ ದೇಹಾರೋಗ್ಯವನ್ನು ಸದೃಢವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಮತ್ತು ಔಷಧಿಯ ಗುಣಗಳು ಎಂದರೆ ತಪ್ಪಾಗಲಾರದು. ಈ ಎರಡು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಇಂದಿಗೂ ಸಹ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಪಾರಂಪರಿಕ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅವರು ಸೇವಿಸುವ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಕಂಡಂತೆ ವಿವರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಹಣ್ಣುಅಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳವರ ವಿವರಗಳು

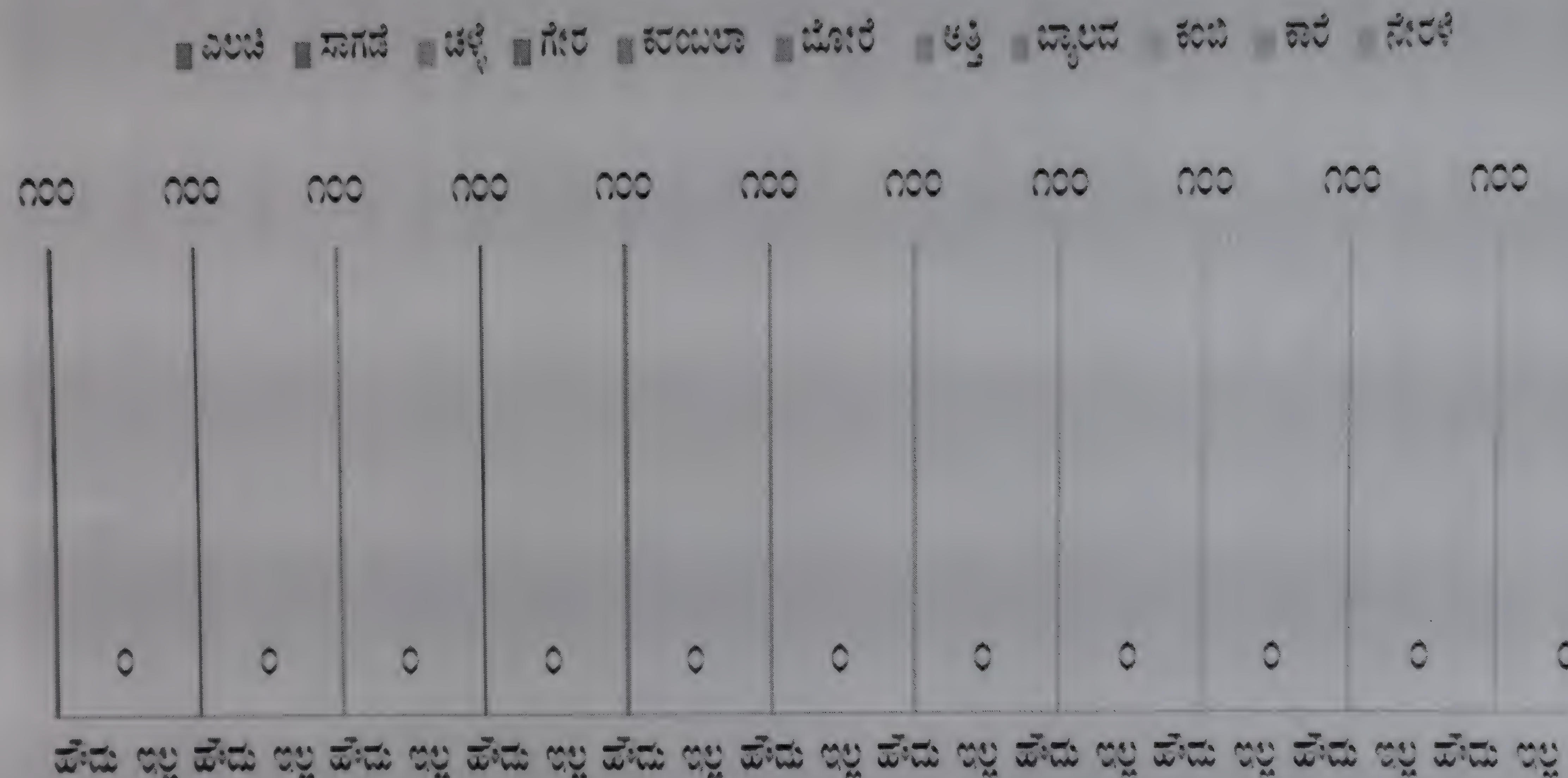
ಅ ನಂ	ಎಲಚಿ		ಸಾಗಡೆ		ಚಳ್ಳೆ		ಗೇರೆ		ಕರಂಬಲಾ		ಬೋರೆ	
	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ
೧ ಜೇನು ಕುರುಬರು	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
ಒಟ್ಟು	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
%	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
	ಅತ್ತಿ		ಬ್ಯಾಲದ		ಕಂಬಿ		ಕಾರೆ		ನೇರಳೆ			
	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ		
	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–		
	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–		
	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–		
	ಎಲಚಿಟ		ಸಾಗಡೆ		ಚಳ್ಳೆ		ಗೇರೆ		ಕರಂಬಲಾ		ಬೋರೆ	
	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ
೨ ಬೆಟ್ಟ ಕುರುಬರು	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
ಒಟ್ಟು	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
%	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
	ಅತ್ತಿ		ಬ್ಯಾಲದ		ಕಂಬಿ		ಕಾರೆ		ನೇರಳೆ			
	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ		
	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–		
	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–		
	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–		

*ಹೌ–ಹೌದು, *ಇ–ಇಲ್ಲ

ಜೇನುಕುರುಬರು


ಎಲಚಿ
ಸಾಗಡೆ
ಚಿಕ್ಕೆ
ಗೇರ
ಕುಂಬಳಾ
ಜೋರೆ
ಅತ್ತಿ
ಬ್ಯಾಲದ
ಕುಂಬಿ
ಕಾರೆ
ನೇರಳೆ
೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦
೦ ೦ ೦ ೦ ೦ ೦ ೦ ೦ ೦ ೦ ೦
ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು



ಈ ಮೇಲ್ಕಾಣಿಸಿದ ಕೊಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿಯ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವಂತ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಹಣ್ಣುಗಳ ಸೇವನೆಯ ಬಗೆಗೆ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಕೇಳಿದಾಗ ಜೇನುಕುರುಬ ಹಾಗೂ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುಂತಹ ಹಣ್ಣುಗಳಾದ ಎಲಚಿಹಣ್ಣು, ಸಾಗಡೆಹಣ್ಣು, ಚಳ್ಳೆಹಣ್ಣು, ಗೇರಹಣ್ಣು, ಕರಂಬಲಾಹಣ್ಣು, ಬೋರೆಹಣ್ಣು, ಅತ್ತಿಹಣ್ಣು, ಬ್ಯಾಲದಹಣ್ಣು, ಕಂಬಿಹಣ್ಣು, ಕಾರೆಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ನೇರಳೆಹಣ್ಣು ಹಾಗೂ ಇತರೆ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವಂತ ಉಪಯುಕ್ತ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಶೇ ೧೦೦ರಷ್ಟು ಈ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಜನರು ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಹಣ್ಣುಗಳು ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವುದರಿಂದ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಹವಾಮಾನಕ್ಕೆ ಅಥವಾ ಕಾಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕ ಸಿಗುವ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಅಲ್ಲಿಯ ಜನರು ತಿನ್ನಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ, ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ ಮತ್ತು ಅವುಳನ್ನು ಬಳಸಿದವರಿಂದ ಅವರ ಆರೋಗ್ಯದಿಂದ ಇರುತ್ತಾರೆ, ಇಂದು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಲಾಂಟನಾ ಎಂಬ ಸಸ್ಯ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆದದ್ದರಿಂದ ಹಣ್ಣಿನ ಗಿಡಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿದ್ದು ಅವುಗಳ ಸೇವನೆಯ ಪ್ರಮಾಣವೂ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ನಗರ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಯುವಕರು ದುಡಿಯಲು ಹೋಗುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಅವರು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಹಣ್ಣುಗಳ ಸೇವನೆ ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದು ತೀರ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ ಎಂದು ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ.

ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಹಣ್ಣುಗಳು

ಕಾಡು ಸಂಪತ್ತಿನ ರಾಶಿ ಇದ್ದಂತೆ ಇದು ತನ್ನೊಳಗೆ ಅಗರದ ಸಂಪತ್ತು ಮತ್ತು ನಿಗೂಢತೆಗಳನ್ನು ಒಲಗೊಂಡಿದೆ. ಅದರ ಒಂದು ಭಾಗವಾಗಿ ಕಾಡಿನ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮಾನವನ ಹಸಿವನ್ನು ನೀಗಿಸುತ್ತವೆ. ಅಂತಹ ಹಣ್ಣುಗಳೆಂದರೆ.ಎಲಚ್ಚಿ ಹಣ್ಣು, ಗೆರಗೇಹಣ್ಣು, ತಟ್ಟಿಹಣ್ಣು, ಸೊಟ್ಟೈಹಣ್ಣು, ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ, ಕೆಂದಡಸಲ ಹಣ್ಣು, ನೇರಳೆ, ತಾಗಡೆ ಹಣ್ಣು, ಗೇರುಹಣ್ಣು, ಬೆಲ್ಲದ ಹಣ್ಣು, ಕಾಡು ಮಾವು, ಆಲೆಹಣ್ಣು, ತಡಸಲಹಣ್ಣು, ಹುಲಿಹಣ್ಣು, ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹಣ್ಣು, ಗುಮಟೇ ಹಣ್ಣು. ಗುಮಟೇ ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಮೂರು ವಿಧಗಳಿವೆ. ೧. ದೊಡ್ಡ ಗುಮಟೆ ೨. ಸಣ್ಣ ಗುಮಟೇ ೩. ಆನೆ ಗುಮುಟೆ. ಆನೆ ಗುಮಟೆ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನುವುದಿಲ್ಲ. ಬಿಲಪತ್ರೆಹಣ್ಣು, ಸಾಗಡೆಹಣ್ಣು, ಕಂಬಿಹಣ್ಣು, ನಗರ್ಲೆಹಣ್ಣು, ಚಳ್ಳೆಹಣ್ಣು, ಹುಳುಕಹಣ್ಣು, ಹುಳುಪುಹಣ್ಣು, ಮಡುವನಹಣ್ಣು, ಮಜ್ಜಿಗೆಹಣ್ಣು, ಸೊಳ್ಳಿಹಣ್ಣು, ಬ್ಯಾಲದಹಣ್ಣು, ಪಾಪಸಕಳ್ಳಿಹಣ್ಣು, ಜಮ್ಮುನೇರಳೆ, ಕಾಡುರಾಮಫಲದ ಹಣ್ಣು, ಗರಕೆಹಣ್ಣು ಕಾರೆಹಣ್ಣು, ಗೋಮಾವು, ತರಸಿಹಣ್ಣು, ಚೊಟ್ಟೆಹಣ್ಣು, ತೋಪರಹಣ್ಣು, ಅಡವಲೆಹಣ್ಣು, ಸೊಂಡೆಹಣ್ಣು, ಉಣ್ಣಿಹಣ್ಣು, ತೊಬರದಹಣ್ಣು, ಭಟ್ಲೆಸೂಡ್ಲಿ ಹಣ್ಣು, ನಗರೆಹಣ್ಣು, ಬೋರೆಹಣ್ಣು, ಸಾಗಡೆಹಣ್ಣು, ಕವಳೆಹಣ್ಣು, ಬಾಳೆದಿಂಡು, ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು.

೧. ಎಲಚಿಹಣ್ಣು: ಇದು ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಕೆಮ್ಮು ನೆಗಡಿ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಜೀರ್ಣಶಕ್ತಿಯನ್ನು ವೃದ್ಧಿಸಲು ಈ ಹಣ್ಣಿನೊಡನೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು, ಕಾಳು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಾ. ಮತ್ತು ಮುಖದ ಮೇಲೆ ಮೊಡವೆಯಿದ್ದರೆ ಈ ಎಲಚಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಸುಡಬೇಕು. ಸುಟ್ಟ ಆ ಹಣ್ಣಿನ ಬೂದಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ

ನೀರನ್ನು ಚಿರಸಿ ಮೊಡವೆಗಳ ಮೇಲೆ ಹಚ್ಚುವುದರಿಂದ ಮೊಡವೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

೨. ಚಳ್ಳೆಹಣ್ಣು: ಈ ಹಣ್ಣು ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಇದು ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣವಿದ್ದು, ಹಣ್ಣಾಗುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು ಮಿಶ್ರಿತ ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತದೆ. ಈ ಹಣ್ಣು ಸಿಹಿಯಾಗಿದ್ದು ಅಂಟಿನಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಕಾಡಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯಾಡುವಾಗ ಅಥವಾ ಕಿರು ಅರಣ್ಯ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ.

೩. ಸಾಗಡೆಹಣ್ಣು: ಈ ಹಣ್ಣುಸಹ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ಇದು ಮರದಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿರುವ ಹಣ್ಣುಗಳು ತಿನ್ನಲು ಸ್ವಾದಿಷ್ಟವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಇದರಲ್ಲಿರುವ ವಿವಿಧ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ದೇಹದ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡುತ್ತವೆ. ಈ ಹಣ್ಣು ಎಲ್ಲಾ ವಯೋಮಾನದವರಿಗೂ ಪ್ರಿಯವಾದ ಹಣ್ಣಾಗಿದೆ.

೪. ಗೇರುಹಣ್ಣು: ಇದು ಕೆಂಪು ಹಳದಿ ಬಣ್ಣಗಳಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವಂತಹ ಹಣ್ಣು. ಇದರಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ರೋಗ ನಿವಾರಕ ಶಕ್ತಿಯೂದಾಗೂ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದೆ. ಈ ಹಣ್ಣಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಬೆರಸಿ ದಿನಕ್ಕೆ ಒಂದು ಸಲ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಅತಿಸಾರ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಮತ್ತು ದನಗಳ ನೆಗಡಿ ರೋಗಕ್ಕೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಸಾರಾಯಿಯನ್ನು ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗೇರುಹಣ್ಣಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯು ಬಹು ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿಯಾಗಿದ್ದು, ಈ ಸಿಪ್ಪೆಯಿಂದ ತೆಗೆದ ತೈಲವನ್ನು ಮರದ ಸಾಮಾನುಗಳಿಗೆ ಹಚ್ಚುವುದರಿಂದ ಅವು ಹೆಚ್ಚು ಬಾಳಿಕೆ ಬರುತ್ತವೆ. ಅಲ್ಲದೇ ಈ ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಸಹ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಗೋವಾದಲ್ಲಿ ಈ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಪೆನ್ನಿ ಎಂಬ ಮಧ್ಯವನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

೫. ಕರಂಬಲ ಹಣ್ಣು: ಈ ಹಣ್ಣು ಸಿಹಿ ಮತ್ತು ಹುಳಿ ಈ ಎರಡು ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ನೆಗಡಿಯಾದಾಗ ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬಿಸಿ ಬೂದಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯ ಬೇಯಿಸಿ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು, ಹಿಂಡಿ ರಸ ತೆಗೆದು ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ಬೆರಸಿ ಕುಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಬಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಜೇನನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬಾಟಲಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಈ ರಸವನ್ನು ಕುಡಿಸುವುದರಿಂದ ಜ್ವರ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಮಾಗಿದ ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಸೇವನೆಯಿಂದ ರಕ್ತ ಮೂಲವ್ಯಾಧಿ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ದೇಹದಲ್ಲಿ ಉಷ್ಣ ಜಾಸ್ತಿಯಾದಾಗ ಇದನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ದೇಹಕ್ಕೆ ತಂಪನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.

೬. ಕಂಬಿಹಣ್ಣು: ಇವು ಜೂನ್, ಜುಲೈ ಮಳೆಗಾಲದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ಇವು ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು ನಂತರ ಹಣ್ಣಾಗುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅರಿಶಿಣ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತವೆ. ಇದು ತಿನ್ನಲು ಸಿಹಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

೭. **ಬೋರೆಹಣ್ಣು:** ಈ ಹಣ್ಣು ಮಾಗಿದಾಗ ತಿಂದರೆ ಗರಿಗರಿಯಾಗಿ ಸಿಹಿಯಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಬೋರೆ ಹಣ್ಣು ಉತ್ತಮ ಆಹಾರವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಜೊತೆಗೆ ಅನೇಕ ರೋಗಗಳನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸುವ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದೆ. ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಬಾಯಾರಿಕೆ, ವಾಕರಿಕೆ, ರಕ್ತ ಭೇಧಿ, ನರ ದೌರ್ಬಲ್ಯದಂತಹ ರೋಗಗಳು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತವೆ.

೮. **ಕಾರೆಹಣ್ಣು:** ಜುಲೈ, ಆಗಸ್ಟ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಹಣ್ಣು ಫಸಲಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಬಣ್ಣ ಮೊದಲು ಹಸಿರಾಗಿದ್ದು, ನಂತರದಲ್ಲಿ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಬಂದು ಹಣ್ಣಾಗುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕಾಫಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತದೆ. ಈ ಹಣ್ಣುಗಳು ತಿನ್ನಲು ಸಿಹಿಯಾಗಿದ್ದು ಅಂಟಿನಿಂದ ಕೂಡಿರುತವೆ. ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆಗೆ ಸಹಕಾರಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೯. **ಬೇಲದಹಣ್ಣು:** ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ವಿವಿಧ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಬೆಲ್ಲ, ಬ್ಯಾಲದ ಹಣ್ಣು, ಮಳೂರು ಮುಂತಾದವು. ಈ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮರದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಜೂನ್ ಜುಲೈ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಫಸಲಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ. ನಿತ್ಯವು ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಸೇವನೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಜೀರ್ಣಶಕ್ತಿಯ ಕೊರತೆಯಿಂದ ನರಳುವವರು ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಜೇನುತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ತಿನ್ನವುದರಿಂದ ಈ ರೋಗ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಬಾಯಾರಿಕೆ, ಕಫದ ತೊಂದರೆ, ಅತಿಸಾರದಂತಹ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಬೇಲದಹಣ್ಣು ಸೇವನೆ ಆರೋಗ್ಯಕಾರಿಯಾಗಿದೆ.

೧೦. **ಅತ್ತಿಹಣ್ಣು:** ಮಾರ್ಚ್ ಮತ್ತು ಜುಲೈ ತಿಂಗಳ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಅತ್ತಿಮರದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಫಸಲಿಗೆ ಬರುತ್ತವೆ. ಕಾಡಲ್ಲಿ ಅಲೆಯುವ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಈ ಮರದಿಂದ ನೀರನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಕುಡಿಯಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮರದಿಂದ ಹೆಚ್ಚು ನೀರು ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಈ ಮರದ ಚಿಗುರು, ಕಾಯಿ, ಹಣ್ಣು, ತೊಗಟೆ, ಬೇರು ಹಾಗೂ ಬೇರಿನಿಂದ ಬರುವ ರಸಗಳಿಂದ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಅಡುಗೆಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮರವು ಅನೇಕ ಬಗೆಯ ಔಷಧಿಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು. ಉತ್ತಮ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿದೆ. ಅತ್ತಿಮರದ ಹಣ್ಣನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ರಕ್ತ ಶುದ್ಧಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಮಲಮೂತ್ರದಲ್ಲಿ ರಕ್ತ ಬರುತ್ತಿದ್ದರೆ ಅತ್ತಿಯ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಜೇನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿಂದರೆ ಗುಣವಾಗುತ್ತದೆ. ಅತಿಯಾದ ಬೇಧಿಯಾದರೆ ಅತ್ತಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ಹಸುವಿನ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಸೇವಿಸಬೇಕು.

೧೧. **ನೇರಳೆಹಣ್ಣು:** ಈ ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿದ್ದು, ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ತಮ್ಮ ಅನಾರೋಗ್ಯದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ನೇರಳೆ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಅರೆದು ಸುಟ್ಟ ಗಾಯದ ಮೇಲೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ಗಾಯ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ನೇರಳೆ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಬಾಯಲ್ಲಿ ಅಗೆಯಬೇಕು ಇದರಿಂದ ವಸಡು ಹಾಗೂ ಹಲ್ಲುಗಳು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತವೆ.

೧೨. **ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ:** ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ಕಿರು ಅರಣ್ಯ ಸಂಪನ್ಮೂಲವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವಾಗ ಈ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಹ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯು ಎಲ್ಲಾ ಕಾಲದಲ್ಲಿಯು ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಅದನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯು

ಔಷಧಿಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಅನಾರೋಗ್ಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯನ್ನು ನಿತ್ಯ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ದೇಹ ತಂಪಾಗಿರುತ್ತದೆ. ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಮಧುಮೇಹ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಗಿಡದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ಆ ನೀರಿನಿಂದ ಬಾಯಿ ಮುಕ್ಕಳಿಸಿದರೆ ಬಾಯಲ್ಲಿನ ಉಷ್ಣದ ಗುಳ್ಳೆಗಳು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಒಣಗಿದ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಗೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಬೆರಸಿ ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಬಾಯಿಯ ದುರ್ಗಂಧ ದೂರವಾಗುತ್ತದೆ.

೧೩. **ಮಾವಿನಹಣ್ಣು:** ಇದನ್ನು ಹಣ್ಣುಗಳ ರಾಜಾ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಹುಳಿ ಹಾಗೂ ಸಿಹಿಯಿಂದ ಕೂಡಿದ ಹಣ್ಣಾಗಿದೆ. ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಮಾವಿನ ಎಲೆಯಿಂದ ಹಲ್ಲು ಉಜ್ಜಿದರೆ ಹಲ್ಲಿಗೆ ಸಂಭಂಧಿಸಿದ ರೋಗಗಳು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಮೂಗಿನಲ್ಲಿ ರಕ್ತ ಸೋರುತ್ತಿದ್ದರೆ ಮಾವಿನ ವಾಟೆಯಲ್ಲಿರುವ ಬೀಜವನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ ಅದರ ರಸವನ್ನು ಮೂಗಿಗೆ ಬಿಡಬೇಕು.

ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಯಿಲೆ ಇರುವವರು ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನಬಹುದು.

೧೪. **ಕಾಡು ರಾಮಫಲ:** ಈ ಹಣ್ಣಿನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಜೀರ್ಣಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಹಳೆಯ ಗಾಯದ ಕಲೆಗಳು ಇದ್ದರೆ ಈ ಗಿಡದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಅರೆದು ಹಚ್ಚುವುದರಿಂದ ಕಲೆಯು ಮಾಯವಾಗುವುದು.

೧೫. **ಹಲಸಿನ ಕಾಯಿ:** ಈ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಪಲ್ಯ, ಹುಳಿ ತಯಾರಿಸುವರು, ಈ ಪಲ್ಯ ಮತ್ತು ಹುಳಿಯನ್ನು ಊಟ ಮಾಡಿದರೆ ಪಿತ್ತದ ಸಮಸ್ಯೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೧೬. **ಹುಣಸೇಹಣ್ಣು:** ಹುಣಸೇ ಹಣ್ಣು ಇಲ್ಲದೇ ರುಚಿಯಾದ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಹಳೆಯ ಹುಣಸೇ ಹಣ್ಣಿಗಿಂತ ಹೊಸದಾದ ಹುಣಸೇ ಹಣ್ಣು ಹೆಚ್ಚು ಹುಳಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಹುಣಸೇ ಎಲೆ, ಬೆಲ್ಲ, ಜೀರಿಗೆ, ಮೆಣಸುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಾರು ಮಾಡಿ ಹಳೆ ಅಕ್ಕಿ ಅನ್ನದೊಡನೆ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಸೇವಿಸಲು ಕೊಡಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ಅವರ ಆರೋಗ್ಯ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿದೆ.

ಈ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಾವಿನಕಾಯಿ, ಹುಣಸೇ ಚಿಗುರನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಪಿತ್ತ ಹಾಗೂ ಮೂಲವ್ಯಾಧಿ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಸುಟ್ಟ ಗಾಯಕ್ಕೆ ಹುಣಸೇ ಮರದ ಒಳಗಿನ ತೊಗಟೆಯನ್ನು ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಗಾಯಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚಬೇಕು.

೧೭. **ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು:** ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಕಾಡಿನ ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಆಹಾರ. ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ಕಾಡಿನ ಮತ್ತು ನಾಡಿನ ಮನುಷ್ಯರ ಆಹಾರವೂ ಆಗಿದೆ. ಈ ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಎರಡು ವಿಧ ಒಂದು ಚಕ್ಕೆ ಇದರ ತೊಳೆಗಳು ಮೃದು ಇನ್ನೊಂದು ಬಕ್ಕೆ ಇದರ ತೊಳೆಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿ ಈ ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಜೀವ ರಕ್ಷಕ ಅಂಶಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿದೆ. ಆದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಔಷದೋಪಚಾರದಲ್ಲೂ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುವಾಗ ಜೇನು ಬಳಸಬೇಕು. ಇಲ್ಲವೇ ಸ್ವಲ್ಪ ತೆಂಗಿನ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಸೇವಿಸಿದರೆ ಈ ಹಣ್ಣು ಕರುಳಿನಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿಕೊಳ್ಳದೆ ಜಾರುತ್ತದೆಯೆಂಬುದು ಅನುಭವಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.

ಇದರ ಬೇರಿನ ಕಷಾಯ ಅತಿಸಾರಕ್ಕೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿದೆ.

ಈ ಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಹಲವು ವಿದಧ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವರು. ಪಾಯಸ ಕಡಬು, ದೋಸೆ, ಸುಟ್ಟೇವು, ಕಡಿ, ಸಿರಾ, ಹಲ್ವಾ, ಮುಳಕ ಮೊದಲಾದ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವರು.

ಬೀಜದಿಂದ ಸುಕಿನುಂಡೆ, ಚಟ್ನಿಪುಡಿ, ಸಾರು, ಹುಳಿ, ಪಲ್ಯವನ್ನು ಸಹ ತಯಾರಿಸುವುದು.

ಹಸಿದು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ತಿನ್ನಬೇಕು ಉಂಡು ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು ತಿನ್ನಬೇಕು ಎಂಬ ಗಾದೆ ಮಾತು ಜನಪದರಲ್ಲಿದೆ.

೧೮. **ಬಾಳೆದಿಂಡು:** ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಸಮುದಾಯಗಳು ಬಾಳೆ ದಿಂಡನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುವುದುಂಟು. ಈ ಬಾಳೆ ದಿಂಡನ್ನು ಚೂರು ಚೂರು ಮಾಡಿ ನಾರನ್ನು ತೆಗೆದು ಪಲ್ಯ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ನಂಬಿಕೆಯ ಪ್ರಕಾರ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಒಮ್ಮೆಯಾದರು ಬಾಳೆದಿಂಡಿನ ಸಾರು ಮತ್ತು ಪಲ್ಯ ತಿನ್ನಬೇಕೆಂಬುದಿದೆ. ಇದರ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಯಾವುದೇ ರೋಗರುಜಿನಗಳು ಬರುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬುದು ಸಹ ಈ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ನಂಬಿಕೆಯಾಗಿದೆ.

೧೯. **ದಡಸಿನಹಣ್ಣು:** ಈ ಮರವು ಜುಲೈ, ಆಗಸ್ಟ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಫಲ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಬಣ್ಣ ಹಳದಿ. ಇದರ ಹಣ್ಣುಗಳು ತುಂಬಾ ಸಿಹಿಯಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಈ ಮರದ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ತೊಗಟೆ ಆನೆಗೆ ತುಂಬಾ ಪ್ರಿಯವಾದ ಆಹಾರ. ಈ ಮರದ ನಾರನ್ನು ಕೂದಲು ಕಪ್ಪು ಮಾಡಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ದೇಹದಲ್ಲಿನ ಉಷ್ಣತೆಯ ಸಮತೋಲನವನ್ನು ಕಾಪಾಡಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೫.೬. ಬಿದಿರು

ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಮೊದಲಿನಿಂದಲೂ ತಮ್ಮ ಮನೆಯ ಅಗತ್ಯಗಳಿಗೆ ಬಿದಿರು ಬಳಸಿಕೊಂಡಿದ್ದು. ಇದೇ ಬಿದಿರನ್ನು ಹಾಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಮನೆ ಕಟ್ಟಲು, ಗೋಡೆಗಳ ಒಳ ಆಸರೆಗೆ, ಪೀಠೋಪಕರಣಗಳಿಗೆ, ಕೃಷಿ ಉಪಕರಣಗಳಿಗೆ, ಸಂಗೀತ ಸಲಕರಣೆಗಳಿಗೆ ಹಾಗೂ ಅನೇಕ ರೀತಿಯ ಸೌಂದರ್ಯವರ್ಧಕ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಸಹ ಬಿದಿರನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಬಿದಿರಿನಿಂದ ೧೫೦೦ ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಾಂಪ್ರಾದಾಯಿಕ ಉಪಯೋಗವನ್ನು ದಾಖಲಿಸಲಾಗಿದ್ದು, ಕೇರುವ ಮೊರ, ಚಾಪೆ, ಚಪ್ಪರ,

ಬುಟ್ಟಿಗಳು, ಅಕ್ಕಿ ಮುಡಿ, ಬೀಸಣಿಕೆ, ಏಣಿ, ದೋಣಿ, ಮೀನಿನ ಗಾಳ, ಆಟಿಕೆಗಳು, ಬೇಲಿ, ಕಿಟಕಿ ಪರದೆ, ತೊಟ್ಟಿಲು, ಮಂಕರಿ, ಕುಕ್ಕೆ, ಬೇಟೆಯ ಉಪಕರಣಗಳು, ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಸಂಗೀತೋಪಕರಣಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿಯು ಈ ಬಿದಿರು ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರವಹಿಸಿದೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಹಾಗೂ ಅರಣ್ಯದಂಚಿನ ಜನರ ದಿನ ನಿತ್ಯದ ಬಳಕೆಗೆ ಬಿದಿರು ಬೇಕು. ಬಿದಿರು ಕೇವಲ ಮನುಷ್ಯರಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಸೀಮಿತವಾಗಿಲ್ಲ. ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ವನ್ಯ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೂ ಬಿದಿರು ಉತ್ತಮ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. ಆನೆ, ಕಾಡೆಮ್ಮೆ, ಕಡವೆ, ಜಿಂಕೆ ಮುಂತಾದ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಅಚ್ಚು ಮೆಚ್ಚಿನ ಆಹಾರ. "ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ಬದುಕು ಸಾಗಿಸುವ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯದವರು ಒಂದು ಜಾತಿಯ ಬಿದಿರಿನಿಂದ 'ಇಲೂ' ಎನ್ನುವ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಕೊಳಲನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಉದಿದಾಗ ಭೂತ, ಪಿಶಾಚಿಗಳು ಓಡಿಹೋಗುತ್ತವೆ ಎನ್ನುವ ನಂಬಿಕೆಯೂ ಅವರಲ್ಲಿದೆ."[೮]

ಐವತ್ತರಿಂದ ಆರವತ್ತು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ಬಿದಿರು ಹೂ ಬಿಡುವುದು ಪ್ರಕೃತಿಯ ವೈಚಿತ್ರ್ಯಗಳಲ್ಲೊಂದು. ಈ ಬಿದಿರು ಹೂ ಬಿಡುವುದು ವರವೋ ಶಾಪವೋ ತಿಳಿಯದು. ಈ ಬಿದಿರು ಹೂ ಬಿಟ್ಟಾಗ ಅದು ಹೊಸ ಹುಟ್ಟಿಗೆ ಸಮನಾದ ಸಂಭ್ರಮ ಎಂದು ತಿಳಿದರೆ ತಪ್ಪಲ್ಲ. ಆದರೆ ಕಾಡಿನ ಆಗುಹೋಗುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಅರಿವಿರುವ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಯೋಚಿಸಲಾರಂಭಿಸುತ್ತಾರೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಬಿದಿರ ಹೂವು ಜೀವ ನೀಡುವ ಸೂಚನೆಯಲ್ಲ, ಸಮೃದ್ಧಿಯ ಸಂಕೇತವೂ ಅಲ್ಲ. ಕಾಡನ್ನೇ ಅವನತಿಯ ಹಂಚಿಗೆ ಒಯ್ಯುವ ಹುನ್ನಾರ ಎಂಬುದು ಅವರಿಗೆ ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಬಿದಿರ ಹೂ ಬಿಡುವುದೆಂದರೆ ಅದು ಬರಗಾಲದ ಸೂಚನೆ ಹಾಗೂ ಆಪತ್ಕಾಲ ಸನ್ನಿಹದಲ್ಲಿದೆ ಎಂಬ ಅರ್ಥ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ನಂಬಿಕೆಯಲ್ಲಿದೆ. ವೈಚಾರಿಕವಾಗಿಯು ಸತ್ಯ ಎಂದು ಇನ್ನು ಕೆಲವರು ಪ್ರಕೃತಿ ವೈಪರೀತ್ಯಗಳಿಂದು ತಾಗುವ ಒಂದು ಸಹಜ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಎಂದೂ ಸಹ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಬಿದಿರಿನ ಬೀಜಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬರಗಾಲದ ಅಕ್ಕಿ ಎಂದೇ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಒಂದೇ ಸಮನೇ ಹೂ ಬಿಟ್ಟು ಬಿದಿರ ಬೀಜಗಳು ಅರಣ್ಯದ ತುಂಬೆಲ್ಲ ಹರಡಿಕೊಂಡ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಇಲಿ, ಹೆಗ್ಗಣಗಳು, ಹಾವುಗಳು, ಕೀಟಗಳು, ಇತರೆ ಹುಳು ಹುಪ್ಪಡಿಗಳು ಅದನ್ನು ತಿಂದು, ವಿಪರೀತವಾಗಿ ವಂಶಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಹೊಂದಿ, ಅರಣ್ಯದಂಚಿನ ಗ್ರಾಮಗಳಿಗೆ ರೋಗಗಳನ್ನು ಹರಡುವುದರಿಂದಲೂ, ಹೂ ಬಿಟ್ಟು ನಂತರ ಸತ್ತು ಒಣಗಿ, ಸುಲಭವಾಗಿ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಬೆಂಕಿ ಬಿದ್ದು, ಪ್ರಾಣಿಗಳು ನಾಡಿಗೆ ನುಗ್ಗಿ ಉಂಟಾಗುವ ಅನಾಹುತಗಳಿಂದಲೂ ಹಾಗೂ ಬೆಂಕಿಯಿಂದ ಕಾಡಿಗೆ ಕಾಡೇ ಬಾಯಾರುವುದರಿಂದಲೂ ಬಿದಿರು ಹೂ ಬಿಡುವುದು ಶುಭವಲ್ಲ ಎಂಬ ಮಾತಿದೆ.

ಬಿದಿರಕ್ಕಿ

ಆರವತ್ತು ವರ್ಷಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಬಿದಿರು ಹೂ ಬಿಟ್ಟು ಬಿದಿರಿನ ಅಕ್ಕಿ ಫಸಲನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಈ ಸಮಯುದಲ್ಲಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯುಗಳು ಬಿದಿರಿನ ಗಿಡಗಳ ಬಳಿ ಸ್ವಚ್ಛತೆಯುನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಅಲ್ಲದೇ ಸಗಣಿಯಿಂದ ಅಲ್ಲಿನ ನೆಲವನ್ನು ಸಾರಿಸಿ, ದೇವರ ಹೆಸರು ಹೇಳಿ

ಬಿದಿರಿನ ಬುಡದಲ್ಲಿ ಗಂಧದ ಕಡ್ಡಿ ಹಚ್ಚಿ ಕೈ ಮುಗಿದು ಬರುತ್ತಾರೆ. ಮರುದಿನ ಹೋಗಿ ಚೀಲದಲ್ಲಿ ಬಿದಿರಕ್ಕಿಯನ್ನು ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಿದ್ದರು. ಇವರು ಹೇಳುವ ಪ್ರಕಾರ ಪಾರಂಪರಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಹತ್ತರಿಂದ ಹದಿನೈದು ಕ್ವಿಂಟಾಲವರೆಗೆ ಬಿದಿರಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಿದ್ದೆವು ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಇಂದು ಅರಣ್ಯ ಕಾಯಿದೆಗಳ ನಿರ್ಬಂಧದಿಂದ ಮತ್ತು ಬಿದಿರಿನ ಗಿಡಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಕಡಿಮೆ ಇರುವದರಿಂದಲೂ ಸಹ ಇಂದು ಇವುಗಳ ಬಳಕೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ.

ಬಿದಿರಕ್ಕಿಯಿಂದ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಆಹಾರದ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಬಿದಿರಕ್ಕಿಯನ್ನು ತಂದು ಹಸನ ಮಾಡಿ ಆದರಿಂದ ಅನ್ನ, ರೊಟ್ಟಿ, ದೋಸೆ, ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಪಾಯಸವನ್ನು ಸಹ ತಯಾರಿಸಿ ಬೇಸಿಗೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅವರ ಆಹಾರದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಬಿದಿರಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಕುಟ್ಟುವಾಗ ತೆಳುವಾಗಿ ನೀರಿಳಿಯಬೇಕು. ಆಗ ಅಕ್ಕಿ ಸವೆಯುವುದು, ನೀರಿಳಿಯದೇ ಹೋದರೆ ಅಕ್ಕಿ ಸವೆಯುವುದಿಲ್ಲ, ಹೀಗೆ ಸವೆದ ನಂತರ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಅಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಅನ್ನವನ್ನು ಮಾಡುಬಹುದು. ರಾಗಿ ಕಲ್ಲಿನಲ್ಲಿ ಬಿಸಿದ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಮುದ್ದೆಯನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು, ರೊಟ್ಟಿ ಮಾಡಬಹುದು, ಹೀಗೆ ಬಿದಿರಕ್ಕಿಯು ಎಲ್ಲಾ ತರಹದ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಗುಣವಿದ್ದು ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಆಹಾರದ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಇದರಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಬಹುದು. ಬಿದಿರಕ್ಕಿ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಬಿ.ಪಿ, ಶುಗರ್, ಮೊದಲಾದ ಕಾಯಿಲೆಗಳು ನಿವಾರಣೆಗೆ ರಾಮ ಬಾಣವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಬಿದಿರು ಕಳಲೆ

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಬಿದಿರು ಕಳಲೆಯನ್ನು ತಮ್ಮ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಬಿದಿರು ತನ್ನ ಜೀವಿತಾವಧಿಯ ಕೊನೆಯ ಗಳಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಹೂ ಬಿಟ್ಟು ಬಿದಿರಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆಲ್ಲುತ್ತದೆ. "ಈ ಬಿದಿರಕ್ಕಿಯಿಂದ ಉದುರಿದ ಭತ್ತವೆ ಮೊಳಕೆ ಬಂದು ಗಿಡಗಳಾಗಿ ವರ್ಷ ಕಳೆದಂತೆ ಅದರ ಗೆಡ್ಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಮೂಡಿ ಬರುವ ಮೊಗ್ಗುಗಳೇ ಬಿದಿರು ಕಳಲೆಯಾಗಿದೆ."[6] ಮಳೆಗಾಲ ಆರಂಭವಾದಂತೆ ಈ ಬಿದಿರಕ್ಕಿಯು ಮೊಳಕೆಯೊಡೆಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತವೆ. ಆ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಹಳೆಯ ಬಿದಿರು ಸತ್ತು ಹೊಸದಾದ ಬಿದಿರು ಚಿಗುರು ಒಡೆಯುತ್ತದೆ. ಅಂಥಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಿದಿರಿನ ಬುಡದಲ್ಲಿ ಕಂದು ಬಣ್ಣದ ಮೊಗ್ಗುಗಳು ಕಾಣಿಸುತ್ತವೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ಕಳಲೆ ಎನ್ನುವರು. ಹೊಸದಾಗಿ ಬೆಳೆದಂತಹ ಬಿದಿರು ಸುಮಾರು ಒಂದುವರೆ ಅಡಿಯಷ್ಟು ಎತ್ತರ ಬೆಳೆದಾಗ, ಅದರ ಬುಡದಿಂದಲೇ ಕತ್ತರಿಸಿ ಅದನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುಸುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ತಂದಂತಹ ಬಿದಿರು ಕಳಲೆಯನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ. ಕಳಲೆಯನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕಾರಣ ಈ ಕಳಲೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಹಿಯಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಆದರಿಂದ ಅದನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಆ ನೀರನ್ನು ಚಲ್ಲಿ ಪುನಃ ಬೇರೆ ನೀರಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಸಾರು ಮಾಡಿದರೆ ತುಂಬಾ ರುಚಿಕರವಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಬಿದಿರಿನ ಕಳಲೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ

ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ, ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಒಂದು ಗಡಿಗೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಅದನ್ನು ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಲು ಸಂರಕ್ಷಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡಿದ ಬಿದಿರಿನ ಕಳಲೆಯನ್ನು ಸುಮಾರು ಒಂದು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಕಾಯ್ದಿರಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಹೀಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಬಿದರಿನ ಕಳಲೆಯಿಂದ ಸಾರು, ಪಲ್ಯ, ಉಪ್ಪಿನ ಕಾಯಿ ಮೊದಲಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ತಮ್ಮ ದಿನ ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಬಿದಿರಿನ ಕಳಲೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಅನೇಕ ರೋಗರುಜಿನೆಗಳು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ಹಿರಿಯರ ಅನುಭವದ ಜ್ಞಾನದಿಂದ ತಿಳಿದುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಬಿದಿರಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಬಿದಿರಿನ ಕಳಲೆ ಉತ್ತಮ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಕೆಮ್ಮು, ಜಂತು, ರಕ್ತವಾಂತಿ, ಕ್ಷಯ, ಕಜ್ಜಿ, ಪಾರ್ಶ್ವವಾಯು, ಆಸ್ತಮಾ, ಋತುಸ್ರಾವ ಮೊದಲಾದ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಬಿದಿರಿನ ಕಳಲೆ ಮತ್ತು ಬಿದಿರಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಕಾಯಿಲೆಗಳು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಈ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಕಂಡುಕೊಂಡಿವೆ.

ಹೀಗೆ ಬಿದಿರು ಬಹು ಉಪಯೋಗಿಯಾಗಿದ್ದು, ಇದರ ಉಪಯೋಗಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಇಂದಿನ ಪೀಳಿಗೆಗೆ ತಿಳಿಸುವ ಮೂಲಕ ಬಿದಿರಿನ ರಕ್ಷಣೆ ಮತ್ತು ಪೋಷಣೆಯನ್ನು ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಭವಿಷ್ಯದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಅರಣ್ಯವನ್ನು ರಕ್ಷಿಸುವುದು ಅಗತ್ಯ ಹಾಗೂ ಹವಾಮಾನ ಬದಲಾವಣೆಯಂಥಹ ಇಂದಿನ ಆತಂಕಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸಲು ಇವುಗಳ ಬಗೆಗಿನ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ನಮಗೆ ಸಹಾಯಕವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

೫.೭. ಅಣಬೆಗಳು

ಪ್ರಕೃತಿಯ ಮಡಿಲಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಅಣಬೆಗಳು ತಮ್ಮದೆ ಆದ ಇತಿಹಾಸವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ಪುರಾತನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಾದ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ನಮ್ಮ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ತಮ್ಮ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಇಂತಹ ಅಣಬೆಗಳು ತಂಪಾದ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ತಣ್ಣಗೆ ತಲೆ ಎತ್ತಿ ನಿಲ್ಲುವ ಈ ಅಣಬೆಗಳು ಮನುಷ್ಯನ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಪ್ರಕೃತಿ ಮಾತೆ ನೀಡಿದ ಬಹುದೊಡ್ಡ ಕೊಡುಗೆಯೇ ಸರಿ. ಮಳೆಗಾಲ ಶುರುವಾಯಿತೆಂದರೆ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಈ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ದಿನ ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

ಅಣಬೆಗಳು ಹೆಚ್ಚು ತೇವಾಂಶವಿರುವ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ, ತುಂಡಾದ ಮರದ ದಿಮ್ಮಿಗಳ ಮೇಲೆ, ಕೊಳೆತ ಪ್ರದೇಶ ಹಾಗೂ ಗೊಬ್ಬರದಂತಹ ವಸ್ತುಗಳ ಮೇಲೆ ಅವು ಹುಟ್ಟುತ್ತವೆ. ಹೀಗೆ ಹುಟ್ಟುವ ಅಣಬೆಗಳು ವರ್ಣಿಸಲಾಗುವ ಆಕಾರಗಳಲ್ಲಿ, ಹೆಸರಿಡದ ಬಣ್ಣಗಳಲ್ಲಿ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಗೋಚರಿಸತೊಡಗುವ ಹಾಗೂ ನಮ್ಮ ಕಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸಬಲ್ಲ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಆಕಾರಗಳಿಂದ

ಕೂಡಿದ ಅಣಬೆಗಳು ಪ್ರಕೃತಿಯ ಮಡಿಲಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟುತ್ತವೆ. ಕಣ್ಮನ ಸೆಳೆಯುವ ಅಣಬೆಗಳೆಲ್ಲವೂ ಆಹಾರವಾಗಿ ನಮ್ಮ ಹೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಸೇರಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸಬಲ್ಲವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ತಿನ್ನಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗದ ವಿಷಕಾರಿ ಅಣಬೆಗಳೂ ಸಿಗುತ್ತವೆ.

ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರಿಗೆ ಎಷ್ಟು ಮಳೆ ಬಿದ್ದಾಗ ಯಾವ ವಿಧದ ಮಳೆಗಳು ಬಂದರೆ ಯಾವ ರೀತಿಯ ಅಣಬೆಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ ಎಂಬ ಮಾಹಿತಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಮಳೆ ಶುರುವಾದಾಗಿನಿಂದ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಅರಸಿ ಕಾಡಲ್ಲಿ ಅಲೆದು ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವುಗಳೆಂದರೆ ಹುಲ್ಲು ಅಣಬೆ, ಬೆಳ್ಳ ಅಣಬೆ, ಬಿದಿರು ಮುಂಡ ಅಣಬೆ, ತರಗ ಅಣಬೆ, ಕಟ್ಟಣಬೆ, ಕಾಸರ ಕಲ್ಲು ಅಣಬೆ, ಸಾದ ಅಣಬೆ, ಹುತ್ತದ ಅಣಬೆ, ಸುಂತೆ ಅಣಬೆ, ಕಾರೆ ಅಣಬೆ, ಕಾರೆ ಕಟ್ಟು ಅಣಬೆ, ಕುಳ್ಳ ಅಣಬೆ, ಕರಿಕುಟ್ಟ ಅಣಬೆ, ಬೆಂಡ್ರೆ ಮೊಟ್ಟೆ ಅಣಬೆ, ಬೆಂಡೆ ಅಣಬೆ, ಆಲದ ಅಣಬೆ, ಗೊದ್ದದ ಅಣಬೆ, ಬೇರು ಅಣಬೆ, ಮೇತಿ ಅಣಬೆ, ಕಡ್ಲೆ ಅಣಬೆ, ಅಣ್ಣೆ ಅಣಬೆ, ಮಂಜ ಅಣಬೆ, ಕೋಳಿ ಅಣಬೆ, ಮಂದಣ್ಣ ಅಣಬೆ, ಕರಡಿ ಅಣಬೆ, ಅಕ್ಕಿಕಾಳು ಅಣಬೆ, ಆನೆ ಕೆಚ್ಚಲು ಅಣಬೆ, ಕೋಟೆಸುತ್ತ ಅಣಬೆ, ಮೊಟ್ಟೆ ಅಣಬೆ, ನೇರ್ಲ ಅಣಬೆ, ಬೈಲ್ ಕೊಂಬನು ಅಣಬೆ, ಕಟ್ಟ ಅಣಬೆ (ಕಾಟ್‌ಕೊಂಬುನ) ಮರದ ಮುಟ್ಟಣಬೆ, ನ್ಯಾರಾಳ್ ಕೊಂಬುನ ಅಣಬೆ.

ಅಣಬೆಗಳು ಸಸ್ಯಗಳಂತೆ ಮಣ್ಣು ಮತ್ತು ಸತ್ತೆಗಳ ಮೇಲೆ ಬೆಳೆದರೂ ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಸಸ್ಯಗಳಲ್ಲಿರುವಂತೆ ಪತ್ರಹರಿತ್ತು ಇರುವುದಿಲ್ಲ. ಅವು ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಉಷ್ಣಾಂಶ, ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ತೇವಾಂಶ ಮತ್ತು ಕೊಳೆತ ರಾಸಾಯನಿಕ ಅಂಶಗಳು ಅಣಬೆಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಬಹುಮುಖ್ಯ ಕಾರಣವಾಗಿವೆ. ಈ ಅಣಬೆಗಳಲ್ಲಿ ತಾಜಾ ತರಕಾರಿಯಲ್ಲಿರುವ ಎಲ್ಲ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಗುಣಗಳು ತುಂಬಿರುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಇಂದಿನ ಆಧುನಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಕೃತಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಹೀಗೆ ಪ್ರತಿದಿನ ಕೃತಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಅಣಬೆಗಳಿಗಿಂತ ವರ್ಷ ಪೂರ್ತಿ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಪ್ರಕೃತಿ ಸಹಜ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ತಿಂದಾಗಲೆ ಅದರ ರುಚಿ ತಿಳಿಯುವುದು. ಸಹಜವಾಗಿ ದೊರೆಯುವ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಅಣಬೆಗಳು ಕೇವಲ ರುಚಿಯನ್ನು ನೀಡದೆ, ಇದು ತನ್ನ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿಂದಲೂ ಜನರ ಗಮನ ಸೆಳೆದಿವೆ. ತನ್ನೊಳಗೆ ಹೇರಳವಾದ ಪೌಷ್ಠಿಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಅಣಬೆ ಮಧುಮೇಹಿಗಳಿಗೆ ಹೃದ್ರೋಗಿಗಳಿಗೆ, ಉತ್ತಮ ಔಷಧ ಮಿಶ್ರಿತ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಈ "ಅಣಬೆಗಳಲ್ಲಿ ನಮ್ಮ ಶರೀರಕ್ಕೆ ಅವಶ್ಯಕವಾದ ಪ್ರೋಟಿನುಗಳು. ಅಮೈನೋ ಆಮ್ಲಗಳು ಹಾಗೂ ಕನಿಜಾಂಶಗಳಾದ ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ, ರಂಜಕ, ಕಬ್ಬಿಣ, ಸೋಡಿಯಂ, ಪೊಟ್ಯಾಷಿಯಂಗಳು ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿವೆ. ಅಣಬೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಕೊಬ್ಬಿನ ಅಂಶ ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿದ್ದು. ಮಧುಮೇಹಿ ಮತ್ತು ಹೃದ್ರೋಗಿಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ."[೧೦] ಎಂದು ಆಹಾರ ತಜ್ಞರು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವಾಗ ತುಂಬಾ ಜಾಗೃತವಾಗಿ ಅವು ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಾದ ಅಣಬೆಯೇ ಅಥವಾ ವಿಷಕಾರಿ ಅಣಬೆಗಳೆ ಎಂಬುದನ್ನು ವಾಸನೆ ಮತ್ತು ಅಣಬೆಯ ಮೇಲಿನ ಬಣ್ಣಗಳ ಮೂಲಕ ಗುರುತಿಸಿ, ಅ ನಂತರ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುವ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

ವಿವಿಧ ಪ್ರಕಾರಗಳ ಅಣಬೆಗಳು

೧. **ಹುಲ್ಲು ಅಣಬೆ:** ಈ ಅಣಬೆಯು ಮಾರ್ಚ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಸಾಂಬಾರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಅಣಬೆಯ ಸಾರು ಮಾಂಸದ ರುಚಿಯನ್ನು ಕೊಡುತ್ತದೆ.

೨. **ಬೆಳ್ಳ ಅಣಬೆ:** ಬಿದಿರು ಮುಂಡ ಅಣಬೆ, ತರಗ ಅಣಬೆ-ಬಿದಿರಿನ ತರಗಲ್ಲಿ ಇವು ಹುಟ್ಟುತ್ತವೆ. ಬೆಳ್ಳಅಣಬೆ ಕೋಳಿ ಮಾಂಸದ ರುಚಿ ನೀಡುತ್ತದೆ.

೩. **ಕಾಸರ ಕಲ್ಲು ಅಣಬೆ:** ಇದು ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕೆಂಪು ಮೇಲ್ಭಾಗ ಬಿಳಿಯ ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.

೪. **ಹುಲ್ಲು ಅಣಬೆ:** ಬಿದಿರು ಮುಂಡ ಅಣಬೆ, ಬೆಳ್ಳ ಅಣಬೆ ಈ ಮೂರು ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ತಿನ್ನಬಹುದು.

೫. **ತಿನ್ನುವುದಕ್ಕೆ ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲದ ಅಣಬೆಗಳು**

- ಕುಳ್ಳ ಸುಂಡೆ ಅಣಬೆ: ಇದು ಆನೆ ಲದ್ದಿಯ ಮೇಲೆ ಹುಟ್ಟುತ್ತದೆ.
- ಕಾಟಿ ತೊಪ್ಪು ಅಣಬೆ: ಕಾಡು ಎಮ್ಮೆಯ ಲದ್ದಿಯ ಮೇಲೆ ಹುಟ್ಟುತ್ತದೆ
- ಹುಚ್ಚು ಅಣಬೆ: ಇದನ್ನು ತಿಂದರೆ ಹುಚ್ಚು ಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ.
- ಬಿಳಿ, ಹಳದಿ, ಕೆಂಪು ಮಿಶ್ರಣದಿಂದ ಕೂಡಿರುವಂತಹ ಅಣಬೆಗಳು ವಿಷಪೂರಿತವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಇಂತಹ ಅಣಬೆಗಳು ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲ.

೬. **ಬೆಳ್ಳ ಅಣಬೆ:** ಬೆಳ್ಳ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು ತಿನ್ನವುದಿಲ್ಲ, ಹಸಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈ ಅಣಬೆಯು ಗೌರಿಹಬ್ಬದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹುತ್ತದ ಹತ್ತಿರವೇ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಈ ಅಣಬೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ.

೭. **ಕಾಚಿ ಅಣಬೆ:** ಇದು ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಕಾಚಿ ಮರದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವುದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಕಾಚಿ ಅಣಬೆ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದು ನೋಡಲು ಇಲಿಯ ಕಿವಿಯ ರೀತಿ ಅಗಲವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

೮. **ಬಂಡೆ ಅಣಬೆ:** ಬಂಡೆ ಮರ ಒಣಗಿರುವಲ್ಲಿ ಈ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು ಮತ್ತು ಬೂರಗದ ಮರ ಕಾಡು ಹತ್ತಿ ಮರ, ಒಣಗಿ ಬಿದ್ದಿರುವ ಮರದಲ್ಲಿಯು ಬಂಡೆ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

೯. ಕಟ್ಟೆ ಅಣಬೆ: ಒಣಗಿದ ಮರ ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಿಗಳ ಅಂದರೆ ಮರದ ಬುಡ ಒಣಗಿರುವಲ್ಲಿ ಈ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

೧೦. ಕಾರೆ ಅಣಬೆ: ಕಾರೆ ಮರದ ಬುಡದಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಕಾರೆಹುಲ್ಲು ಇರುವಲ್ಲಿ ಈ ಕಾರೆ ಅಣಬೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ.

೧೧. ಬೇರು ಅಣಬೆ: ಎಲ್ಲಕ್ಕಿಂತ ದೊಡ್ಡ ಅಣಬೆ ಇದನ್ನು 'ಬಿದಿರು ಮಂಡಾ ಅಣಬೆ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಹಳೆ ಹುತ್ತ, ಗೆದ್ದಲು ಗೂಡಿನಿಂದ ಹುಟ್ಟಿಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಬೇರು ಅಣಬೆಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಸುಮಾರು ಆರು ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಶೇಖರಿಸಿಡಬಹುದು.

೧೨. ಆನೆಕೆಚ್ಚಲು ಅಣಬೆ: ಈ ಅಣಬೆಯು ಗೊಬ್ಬರ ಎಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆಯೋ ಅಲ್ಲಿ ಈ ಅಣಬೆ ಹುಟ್ಟುತ್ತವೆ.

೧೩. ಮೊಟ್ಟೆ ಅಣಬೆ ಮತ್ತು ಕೋಟೆ ಸುತ್ತ ಅಣಬೆ: ಇವುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಾರು ಮಾಡುವಾಗ ಹುಳಿಯನ್ನು ಹಾಕುವುದಿಲ್ಲ. ಕಾರಣ ಇದನ್ನು ಬೇಯಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆ ಅದೇ ಹುಳಿಯಾಗಿ ಮಾರ್ಪಾಡುತ್ತದೆ.

೧೪. ಕಾರೆ ಅಣಬೆ ಮತ್ತು ಕಟ್ಟೆ ಅಣಬೆ: ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿಯೂ ಸಿಗುತ್ತವೆ.

೧೫. ಬೈಲ್ ಕೊಂಬನ್ ಅಣಬೆ: ಇದು ಎಲ್ಲಾ ಮರದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವುದಿಲ್ಲ, ಈ ಅಣಬೆಯು ಬಸರಿ ಮರದ ಕೊಂಬೆಯಲ್ಲಿ, ಕೊಳೆತುಹೋದ ಮರದಲ್ಲಿ, ಭಾಗಿ ಬೆಂಡಾಗಿ ಇರುವಂತಹ (ಗೊದ್ದನ ಮರ ಬೆಂಡು), ಯಲಗದ ಮರ, (ಪುಳ ಮೋರಾ), ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಬೈಲ್‌ಕೊಂಬನ್ ಅಣಬೆ ಹುಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಇದು ಕೆಂಪು ಮತ್ತ ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

೧೬. ಮೊಟ್ಟಾಣಬೆ: (ಮಣ್ಣುಗಾರ ಕೊಂಬುನು) ಇದು ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಅಣಬೆಯು ಕಪ್ಪು ಮತ್ತು ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು. ಈ ಅಣಬೆಗೆ ಮಣ್ಣು ಅಂಟಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಇದರ ಮೇಲಿನ ಭಾಗವನ್ನು ಹೆರೆದು ಹಾಕಿ ಸಾಂಬಾರಿಗೆ ಬಳಸಿದರೆ ತುಂಬಾ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

೧೭.ಕಟ್ಟ ಅಣಬೆ: (ಕಾಟ್ ಕೊಂಬುನ್) ಈ ಅಣಬೆ ಕಪ್ಪು ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಬಾರಿ ಇದನ್ನು ಕಿತ್ತು ತಂದರೆ ಮಾರನೇ ದಿನ ಅದೆ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಹೊಸದಾದ ಅಣಬೆ ಬೆಳೆದಿರುತ್ತದೆ.

೧೮. ಮರದ ಮಟ್ಟಣಬೆ: ಇದು ಕಪ್ಪಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಅಣಬೆಯಿಂದ ಸಾಂಬಾರು ತಯಾರಿಸಿದಾಗ ಅದು ಸಹ ಕಪ್ಪಾಗಿಯು ಇರುತ್ತದೆ. ಇದು ನೋಡಲು ಕಪ್ಪು ಎಂದೆನಿಸಿದರು ತುಂಬಾ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ತಿನ್ನಬೇಕು ಎಂದೆನಿಸುವಷ್ಟು ರುಚಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.

೧೯. ನ್ಯಾರಾಳ್ ಕೊಂಬುನು: ಈ ಅಣಬೆಯು ಒಂದು ಕಡ್ಡಿ ಗಾತ್ರವಾಗಿದ್ದು. ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪಗಿರುತ್ತದೆ.

ಇದು ಎಳಸಾಗಿದ್ದಾಗಲೆ ಸಾಂಬಾರು ಮಾಡಿ ತಿಂದರೆ ತುಂಬಾ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಅಣಬೆಯು ಹೆಚ್ಚು ದೊರೆತರೆ ಇದರಿಂದ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

೨೦. ದೊಡ್ಡ ಅಣಬೆ: ಈ ಅಣಬೆಯು ಗೌರಿ ಹಬ್ಬದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಇದು ನೀಲಿ ಮತ್ತು ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ.

ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಅಣಬೆ ಕುರಿತಾಗಿ ಒಂದು ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಅಣಬೆಗಳು ಹುಟ್ಟಿದ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಮನೆಯ ಬಳಿ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು ತಿಂದರೆ ಈ ಫಲ ಮುಂದಿನ ವರ್ಷ ಆ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಅದು ಬೇರೊಂದು ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಈ ಅಣಬೆಯು ಹುಟ್ಟುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ. ಈ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಹಿರಿಯರು ಹೇಳಿಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

೨೧. ಬಿದಿರು ಮುಂಡಾಳ ಅಣಬೆ: ಇದು ಬಿದರಿನ ಗೆಡ್ಡೆಯ ಹತ್ತಿರ ಹುಟ್ಟುತ್ತದೆ. ಇದು ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಅಣಬೆಯನ್ನು ಒಡೆದು ಒಣಗಿಸಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ.

೨೨. ಹುತ್ತ ಅಣಬೆ: ಇದು ಹುತ್ತಗಳು ಇರುವ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಇದು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ತುಂಬಾ ಒಳ್ಳೆಯ ಆಹಾರವಾಗಿದ್ದು. ಇದನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು, ಒಣಗಿಸಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಅಣಬೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಬಿದಿರಿನ ಕರಳೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ತಿನ್ನಲು ಇನ್ನೂ ರುಚಿಕರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಮಾಂಸಹಾರಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ರುಚಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಿಟ್ಟು ಬೇಸಿಗೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನಸಿದರೆ ಮತ್ತೆ ಮರು ಜೀವ ಪಡೆದು ಹೊಸ ಅಣಬೆಯಂತೆ ಕಂಗೊಳಿಸುತ್ತವೆ. ಆ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಸಾಂಬಾರು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿರುವ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಸಂಶೋಧನೆ ನಡೆಸಿ ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಗುಣಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ವಿಶ್ಲೇಷಿಸಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

೧. "ಅಣಬೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಪೋಲಿಕ್ ಆಮ್ಲ ಇರುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ರಕ್ತ ಹೀನತೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೨. ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿ ಶರ್ಕರ ಪಿಷ್ಟವು ಅರ್ಬುಧ ನಿರೋಧಕ ಹೀಗಾಗಿ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್ ನೀರೋಧಕವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

೩. ಅಣಬೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಲೇರಿಯಾ ನೀರೋಧಕ, ಶಿಲೀಂಧ್ರ ನಿರೋಧಕ ಮತ್ತು ವೈರಸ್ ನಿರೋಧಕ ರಾಸಾಯನಿಕ ವಸ್ತುಗಳವೆ.

೪. ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿ ಕೊಲೆಷ್ಟ್ರಾಲ್ ಬದಲಾಗಿ ಇರ್ಗ್ಮೊಷ್ಟಿರಾಲ್ ಎಂಬ ರಾಸಾಯನಿಕವಿದೆ ಇದು ಮನುಷ್ಯನ ಶರೀರದಲ್ಲಿ 'ಡಿ' ಜೀವಸತ್ವವಾಗಿ ಪರಿವರ್ತನೆಯಾಗಬಲ್ಲದು.

೫. ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿ ನಾರಿನ ಅಂಶ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಮಲವಿಸರ್ಜನೆಗೆ ಸಹಾಯಕ"[೧೧] ಎಂಬುದನ್ನು ತಜ್ಞರು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಪಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮೇಲಿನ ಎಲ್ಲಾ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದಾಗ

ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿರುವ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ಪೂರ್ವಿಕರಿಂದ ತಿಳಿದುಕೊಂಡು, ಅವುಗಳನ್ನು ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಮೂಲಕ ಸದೃಢವಾದ ದೇಹಾರೋಗ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಇಂದಿನ ಆಧುನಿಕ ರೋಗರುಜಿನಗಳಿಂದ ತಮ್ಮನ್ನು ತಾವು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯಕವಾಗಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿಯಬಹುದಾಗಿದೆ.

೫.೮ ಗೆಣಸುಗಳು

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರುಇಂದು ಕಾಡು ಹಾಗೂ ಕಾಡಂಚಿನಲ್ಲಿಯೇ ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಇವರು ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಹುಡುಕಾಡಿ ಅವುಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಮೂಲಕ ಗುರುತಿಸಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಮುದಾಯಗಳು ಗೆಣಸಿನ ಬಳ್ಳಿ ಹಾಗೂ ಬಳ್ಳಿಯ ಬುಡದಲ್ಲಿನ ಕೆಲ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಪರೀಕ್ಷಿಸಿ, ಈ ಗೆಣಸುಗಳು ಬೆಳೆದಿರುವ ಪ್ರಮಾಣ ಹಾಗೂ ಈ ಗೆಣಸು ತಿನ್ನುವಂತಹುದೇ ಅಥವಾ ವಿಷಕಾರಿ ಗೆಣಸೆ ಎಂಬುದನ್ನು ತಮ್ಮ ಪೂರ್ವವಿಕರು ನೀಡಿದ ಜ್ಞಾನದ ಮುಖಾಂತರ ಪರೀಕ್ಷಿಸಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗೆಣಸಿನ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕ ಎಲ್ಲಾ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಪೂರ್ತಿಯಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸದೆ ಆ ಗೆಣಸಿನ ಕೆಲ ಭಾಗವನ್ನು ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಭಿತ್ತಿ ಬರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಆ ಗೆಣಸು ಮುಂದಿನ ವರ್ಷ ಬೆಳೆಯಲಿ ಎಂಬ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಅದರ ಒಂದು ಭಾಗವನ್ನು ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ನೆಟ್ಟು ಬರುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಅವರ ಪ್ರಕೃತಿ ಪ್ರೇಮ ಮತ್ತು ಭವಿಷ್ಯತ್ತಿನ ಬದುಕಿನ ಕುರಿತಾದ ಜಾಗೃತಿ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆಯನ್ನು ತೋರಿಸುತ್ತದೆ.

"ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ಸಿಗುವ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆದ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಹುಡುಕಾಡಿ ತಿನ್ನುವ ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಬೆಳೆಸಿ ಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಮಾನವ ವರ್ಷಕ್ಕೊಂದು ಸಲ ತಿನ್ನಲೇಬೇಕು ಎಂದು ಹಿರಿಯರು ಕಿರಿಯರಿಗೆ ಕಿವಿ ಮಾತು ಹೇಳಿ, ಕಿರಿಯರನ್ನು ಸಹ ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸು ಕೀಳಲು ಕಾಡಿಗೆ ಕರೆದೊಯ್ಯುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ನೂರೆ ಗೆಣಸು, ನೇಮ ಗೆಣಸು, ಬೆಲ್ಲರೆ ಗೆಣಸು, ಮುಳ್ಳು ಗೆಣಸು, ತೋಟಂಬು, ಬೆಲ್ಲದ ಅಂಬು, ಮರಬೆಲ್ಲ, ಬೈನೆಗೆಡ್ಡೆ, ನಾರೆಗೆಣಸು, ಮರಗೆಣಸು, ಗೊಣ್ಣೆಗೆಡ್ಡೆ, ಸಾಂಬಾರು ಗೆಣಸು, ಬಿದಿರೆ ಗೆಣಸು, ಮಾಂಥಗಡ್ಡೆ, ಕೋನ, ಕಲ್ಲುಗೆಣಸು, ಮಾಗಣೆಬೇರು ಮುಂತಾದ ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಹುಡುಕಾಡಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈ ಗೆಣಸುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವನ್ನು ಹಸಿಯಾಗಿ ತಿಂದರೆ ಮತ್ತೆ ಕೆಲ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಅಥವಾ ಬೇಯಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲ ಗೆಣಸುಗಳಿಂದ ಸಾಂಬಾರ್ ತಯಾರಿಸಿ ರಾಗಿ ಮುದ್ದೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಸೇವಿಸುವರು. ಈ ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸುಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿದ್ದು, ಇವುಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ದೇಹದಲ್ಲಿನ ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮನುಷ್ಯ ಆರೋಗ್ಯವಂತನಾಗಿರುತ್ತಾನೆ."[೧೨] ಆದಿವಾಸಿಗಳು ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿನ ಏರುಪೇರುಗಳಿಂದ ಇವರ ದೇಹಾರೋಗ್ಯದಲ್ಲಿ ಕೆಲ ಬದಲಾವಣೆಗಳಾದಾಗ ತಮ್ಮ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು, ಸೊಪ್ಪು,

ಸೆದೆ, ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುವ ಮೂಲಕ ದೇಹದ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಸಮಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಕೆಲವು ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಅರಣ್ಯದ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು, ಸೊಪ್ಪು-ಸೆದೆ, ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನಲೇಬೇಕು ಎಂಬ ನಿಯಮವಿದ್ದಾಗ, ಅವುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಆಚರಣೆ, ಜಾತ್ರೆ, ಹಬ್ಬಗಳನ್ನು ಆಚರಿಸುವ ಮೂಲಕ ದೇಹಕ್ಕೆ ನೀಡುವ ಮೂಲಕ ಅನಾರೋಗ್ಯವನ್ನು ದೂರವಿಡುತ್ತಿದ್ದರು.

ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಗೆಣಸುಗಳು

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಇಂದಿಗೂ ತಮ್ಮ ದಿನ ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಅಂತಹ ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸುಗಳೆಂದರೆ.ನೂರೆ ಗೆಣಸು, ನಾರೆ ಗೆಣಸು, ಅಕ್ಕಿ ಗೆಣಸು, ಭಿನ್ನಿ ಗೆಣಸು, ತಾವರೆ ಗೆಣಸು, ಅವಳೆ ಗೆಣಸು, ಮುಳ್ಳು ಗೆಣಸು, ಎರೆ ಗೆಣಸು, ಕೊರಣೆ ಗೆಣಸು, ವಾಲು ಗೆಣಸು, ಸಾಲು ಗೆಣಸು, ಕೊಟರೆ ಗೆಣಸು, ಯಕ್ಕಾ ಗೆಣಸು, ಕಾಲ ಗೆಣಸು, ನಾರಬಾಲ ಗೆಣಸು, ಗುಮ್ಮುಗಾಸು ಗೆಣಸು, ಸೇಬು ಗೆಣಸು, ತಾವರೆ ಗೆಣಸು, ಪೊಳೆ ಗೆಣಸು, ಸುರ್ವಣಗೆಡ್ಡೆ, ಕೊತ್ತಿಗೆಂಡೆ, ಹಾಲೆ ಗೆಡ್ಡೆ, ಶ್ಯಾಲೆ ಗೆಣಸು, ಮಂಜುಗೆಣಸು, ಕೊಟ್ಟನೂರೆ ಗೆಣಸು, ಅಣುವಣದ ಗೆಣಸು, ಗೌರಿ ಗೆಣಸು, ಆನೆ ಶ್ಯಾಲೆ ಗೆಣಸು, ಆನೆ ಗೆಣಸು, ಮಂಜಿ ಕೊರಣೆ ಗೆಣಸು, ಮಂಜಿನೊರೆ ಗೆಣಸು, ಬುಣ್ಣೆ ಗೆಣಸು, ನರಗೆ ಗೆಣಸು, ಚೊಡ್ಡಿ ಗೆಣಸು, ಬೆಲ್ಲರೆ ಗೆಣಸು, ತೋಟಂಬು, ಮರಬೆಲ್ಲ, ಬೈನೆಗೆಡ್ಡೆ, ಗೊಣ್ಣೆಗೆಡ್ಡೆ, ಸಾಂಬಾರು ಗೆಣಸು, ಬಿದಿರೆ ಗೆಣಸು, ಈಟ್ಲಗೆಡ್ಡೆ, ಬರಗಾಲ ಗೆಡ್ಡೆ.

"ಕರ್ನಾಟಕದ ಪಶ್ಚಿಮ ಘಟ್ಟಗಳ ಸಾಲಿನಲ್ಲಿ ಬರುವ ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡದ ಜೋಯಿಡಾದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳ ಮೇಳ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಈ ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಇದುವರೆಗೂ ಕೇಳದ ಕಾಣಸಿಗದ, ರುಚಿಗೊತ್ತಿರದ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳು ಈ ಮೇಳದ ವಿಶೇಷತೆಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಜೊತೆಗೆ ಈ ಬಾರಿ ಚಾಮರಾಜನಗರ, ಮೈಸೂರು, ತಮಿಳುನಾಡು, ಕೇರಳ, ಹಾಗೂ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳು ಸಹ ಈ ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದು ವಿಶೇಷ. ಬರೋಬ್ಬರಿ ೬೦ ಕ್ರಿ. ಗ್ರಾಂ ತೂಗುವ ನಾಗರ ಹಾವಿನ ಆಕಾರದ ನಾಗರಕೋನ್, ೪೬ ಬಗೆಯ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳು, ೫ ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ತೂಗುವ ಕುಣಬಿ ಮುಡ್ಲಿ ಈ ಸಲ ಎಲ್ಲರನ್ನೂ ಆಕರ್ಷಿಸಿತು.

ಜೋಯಿಡಾದ ೫೦ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಎಕರೆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಗೆಡ್ಡೆ, ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಜೋಯಿಡಾ ಹಾಗೂ ರಾಮನಗರ ಪ್ರಮುಖ ಮಾರಾಟ ಕೇಂದ್ರವಾಗಿದೆ. ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ನಡೆಯುವ ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸು ಮೇಳದಲ್ಲಿ ೩ ರಿಂದ ೩.೫೦ ಲಕ್ಷ ರೂ ಮೌಲ್ಯದ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳು ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತವೆ.

ಇಲ್ಲಿನ ಕುಣಬಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯವು ಅದೆಷ್ಟೋ ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ. ಜೊತೆಗೆ ದಟ್ಟಡವಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸುವ ಮೂಲಕ ಜನರಿಗೆ ಪರಿಚಯಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಜೋಯಿಡಾದ ಕೆಸುವಿಗೆ ಗೆಡ್ಡೆಗೆ ಕುಣಬಿಗಳ ಆಡು ಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ

ಮುಡ್ಲಿ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಗೆಣಸಿಗೆ ಕೋನ್ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಕುಣಬಿ ಸಮುದಾಯದವರಿಗೆ ಗೆಡ್ಡೆ ಹಾಗೂ ಗೆಣಸು ಪ್ರಮುಖ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲೊಂದು. ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಪೇಯ ಕುಣಬಿ ಸಮುದಾಯದ ವೆಲ್‌ಕಮ್ ಡ್ರಿಂಕ್. ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಉಪಚಾರ ಆರಂಭವಾಗುವುದು ಗೆಡ್ಡೆ–ಗೆಣಸಿನ ಪೇಯದಿಂದಲೇ

ಬಜಾರ, ಕುಣಂಗ, ಡೇರಿಯಾ, ಡಿಗ್ಗಿ, ತೇರಾಳಿ, ನಿಗುಂಡಿ, ಕುಂಡಲ, ನುಜ್ಜಿ, ಬಾಡಪೋಲಿ, ಕರಜೋಯಿಡಾ, ದುದಮಾಳ, ಕುವೇಶಿ, ಕುಂಬಾರವಾಡ, ಅಣಿಶಿ ಮತ್ತಿತರ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕುಣಬಿ ಸಮುದಾಯದ ಮನೆಯಲ್ಲೂ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುವ ಕೆಸುವಿನ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಗೆಡ್ಡೆಗಳು ಹಾಗೂ ಗೆಣಸುಗಳು ಹೀಗಿವೆ. ಕುಣಬಿ ಮುಡ್ಲಿ, ರಕ್ಯಾ ಮುಡ್ಲಿ, ಗಿಡ್ಡಿ ಮುಡ್ಲಿ, ಕಾಳಿ ಮುಡ್ಲಿ, ಪುಲಾ ಮುಡ್ಲಿ, ಲಾಂಬಟ ಮುಡ್ಲಿ, ಕಾಸರ ಆಳು, ದಾವಾ ಮುಡ್ಲಿ, ಚೇಡ್ವಾಲಿ ಮುಡ್ಲಿ, ಹುಂಡು, ಕಾಳೋತೆರೋ, ಧಯೆ ಕೋನ್, ತಾಂಬಡೆ ಕೋನ್, ನಾಗರ್ ಕೋನ್, ದುಕರ್ ಕೋನ್, ಮಾಂಡೆ ಕೋನ್, ಆಳೆಕೋನ್, ಚೇನಿ ಕೋನ್, ಛೇನಿ ಕೋನ್, ಕಾಟೇಕಣಗಾ, ಝಾಡ ಕಣಗಾ, ತಾರೋಟಿ ಕಣಗಾ, ಧುರತಾಳಿ ಮತ್ತಿತರ ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯೂಗುತ್ತದೆ. ಆನೆಯ ಪಾದದಂತೆ ಇರುವ ಭಾರೀ ದೊಡ್ಡದಾದ 'ಚರಣ' ಎಂಬ ಗೆಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುವುದು ವಿಶೇಷವಾಗಿದೆ. ಕೆಸುವಿನ ಗೆಡ್ಡೆ, ಸುವರ್ಣ ಗೆಡ್ಡೆ, ಕೆಂಪು ಗೆಣಸು, ಶುಂಠಿ, ಮಾವಿನ ಶುಂಠಿ, ಅರಿಶಿಣ ಹೀಗೆ ಎಲ್ಲಾ ರೀತಿಯ ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳೂ ಈ ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತುತಪಡಿಸಲಾಯಿತು."[೧೩]

ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಈ ಸಮುದಾಯಗಳು ಬೇಯಿಸಿ ಇಲ್ಲವೆ ಸುಟ್ಟು ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈ ಗೆಣಸುಗಳಲ್ಲಿ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿದ್ದು, ಇವುಗಳನ್ನು ಕಾಲರಾ, ಉಷ್ಣ ಅಸ್ತಮಾ, ಕೈಕಾರು ಊತ ಮೊದಲಾದ ಕಾಯಿಲೆ ಬಂದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಇವುಗಳನ್ನು ನೀಡಿ ರೋಗ ನಿವಾರಣೆ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಉದಾ: "ಸೋಲಿಗರಲ್ಲಿ ಕಾಲಾರಾ ಬಂದರೆ ನೇವೆಗೆಣಸನ್ನು ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟು ತಿಂದರೆ ಆ ರೋಗ ನಿವಾರಣೆಯಗುತ್ತದೆ."[೧೪] ಅದೇ ರೀತಿಯಾಗಿ ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿಯು ನಾರೇ ಗೆಣಸಿನ ರಸ ಔಷಧಿಯುಕ್ತವಾದದು. ಯಾರಿಗಾದರೂ ಉಷ್ಣವಿದ್ದರೆ ಮತ್ತು ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳು ತಿಂಗಳಿಗೆ ಎರಡು ಬಾರಿ ಮುಟ್ಟಾದರೆ ಅವರಿಗೆ ಈ ಗೆಣಸನ್ನು ಸುಟ್ಟು ತಿನ್ನಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಉಷ್ಣವನ್ನು ಹೊರಹಾಕಿ ದೇಹವನ್ನು ತಂಪಾಗಿಸುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೇ ಈ ಗೆಡ್ಡೆ–ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆ, ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಗೆಣಸುಗಳಲ್ಲಿ ಶರ್ಕರ ಪಿಷ್ಠವಿರುವ ಕಾರಣ ಶರೀರಕ್ಕೆ ಬಲವನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳು ಗೆಣಸನ್ನು ಅಗೆಯಲು 'ದನಿ' ಕಾರೆ ಮರದ ಕಟ್ಟಿಗೆಯನ್ನು ಬಳಸುವರು. ಕಾರಣ ಈ ಮರವು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿದ್ದು, ನೆಲವನ್ನು ಅಗೆಯುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮುರಿಯಬಾರದು ಎನ್ನುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಈ ಮರದಿಂದ ದಸಿ ಮಾಡಿ ಗೆಣಸನ್ನು ಅಗೆಯುವರು. ಕಬ್ಬಿಣದ ಆವಿಷ್ಕಾರದ ನಂತರ ಕಬ್ಬಿಣದ ಹಾರೆಯಿಂದಗೆಣಸು ಅಗೆಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಗೆಣಸು ಸೇವಿಸುವ ವಿಧಾನ

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳು ಕೆಲ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಮತ್ತೆ ಕೆಲ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಜೇನಿನೊಂದಿಗೆ ನಂಚಿಕೊಂಡು ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿ ನೇರವಾಗಿಯು ಹಸಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಅಂತಹ ಗೆಣಸುಗಳೆಂದರೆ. ವಾಲು ಗೆಣಸು, ಕಾಲಗೆಣಸು ಯಕ್ಕ ಗೆಣಸು, ನಾರಬಾಲ ಗೆಣಸು ಇವುಗಳನ್ನು ಹಸಿಯಾಗಿರುವಾಗಲೇ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ನಾರೆ ಗೆಣಸು: ಈ ಗೆಣಸನ್ನು ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ತಿನ್ನಬಹುದು. ಇದು ಪೂರ್ತಿ ನಾರಿನ ರೂಪದಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿಯು ಈ ಗೆಣಸು ದೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಈ ಗೆಣಸನ್ನು ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಬೇಯುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಸುಟ್ಟು ತಿಂದರೆ ತುಂಬಾ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಎರೆ ಗೆಣಸು: ಈ ಗೆಣಸು ಭೂಮಿಯ ಅರ್ಧ ಅಥವಾ ಮುಕ್ಕಾಲು ಅಡಿ ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. ಮರಗಳ ಮೇಲೆ ಬೇರಿನ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತ ಹೋಗುವ ಗೆಣಸು ನೆಲದಾಳಕ್ಕೆ ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಸೀನೆ ಗೆಣಸು: ಈ ಗೆಣಸನ್ನು ಕೊಡಗಿನ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಕಾಣಬಹುದು. ಇದು ಸಹ ಎರೆಗೆಣಸಿನ ರೀತಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಈ ಮೂರು ಗೆಣಸುಗಳು ನವಂಬರ್ ಮತ್ತು ಡಿಸೆಂಬರ್‌ನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ಚಳಿಗಾಲದ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಇವು ಬೇಯುವುದಿಲ್ಲ ಚಳಿಗಾಲ ಮುಗಿದು ಬೇಸಿಗೆ ಬಂದಾಗ ಇವುಗಳು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯುತ್ತವೆ.

ನಾರಾಬಾಲದ ಗೆಣಸು: ಇದನ್ನು ಕೀಳುವಾಗ ಮಾತಾನಾಡಬಾರದು ಮಾತಾಡಿದರೆ ಗೆಣಸು ಸಣ್ಣ ಆಗುತ್ತದೆ. ಆದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಮಾತಾನಾಡದೆ ತೆಗೆಯಬೇಕು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ.

ತಾವರೆ ಗೆಣಸು: ಇದು ಕೆರೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಕಮ್ಮಿಯಾಗಿ ಕಾಯಿ ಒಡೆಯುತ್ತದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಈ ತಾವರೆ ಗೆಣಸು ಇರುತ್ತದೆ. ಇದು ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಕರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದು ಭೂಮಿಯೊಳಗೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ.

ಅವಳೆ ಗೆಣಸು: ಇದು ಸಹ ಕೆರೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಗೆಡ್ಡೆಯ ತರ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಮೊಟ್ಟೆತರ ಇರುವಂತಹ ಅವಳೆ ಗೆಣಸು ತಿನ್ನಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಎಳೆಯ ಗೆಡ್ಡೆಯಾದರೆ ತುಂಬಾ ರುಚಿಯಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ದೊಡ್ಡಾದಾದ ಗೆಡ್ಡೆಗಳು ರುಚಿಯಾಗಿದ್ದರು ಒಗರಿನಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ.

ತೋಟಂಬು ಗೆಣಸು: ಈ ಗೆಣಸು ಭೂಮಿಯ ಒಳಗಡೆ ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ಅಡಿ ಆಳದವರೆಗೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಇದು ಐದರಿಂದ ಹತ್ತು ಕೆ. ಜಿ. ಇರುತ್ತದೆ. ಈ ಗೆಣಸನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸುಟ್ಟರೆ ಅದು ಸರಿಯಾಗಿ ಸುಡುವುದಿಲ್ಲ, ಆದರಿಂದ ಇದನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಈ ಗೆಣಸನ್ನು ಬೇಯಿಸುವಾಗ ಮುತ್ತುಗದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸುವುದರಿಂದ ಈ ಎಲೆಯ ಪೋಷಾಕಾಂಶಗಳು ಗೆಣಸಿನಲ್ಲಿ ಸೇರಿಕೊಂಡು ತುಂಬಾ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಬೆಲ್ಲರೆ ಗೆಣಸು: ಈ ಗೆಣಸಿನ ಬಳ್ಳಿಯು ಮರಗಳಿಗೆ ಬೃಹದಾಕಾರವಾಗಿ ಹಬ್ಬಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಇದರ ಮೇಲ್ಪದರ ಕಪ್ಪು ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಇದು ಮೂರರಿಂದ ನಾಲ್ಕು ಅಡಿ ಭೂಮಿಯ ಆಳದಲ್ಲಿ ಬಳೆದಿರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಮತ್ತು ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನಬಹುದಾಗಿದೆ.

ನೂರೆ ಗೆಣಸು: ಇದು ಕಪ್ಪು ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದ ಮಿಶ್ರಣದಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಇದು ಭೂಮಿಯ ಮೇಲಿನಿಂದ ಮೂರು ಅಥವಾ ನಾಲ್ಕು ಅಡಿ ಆಳದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಗೆಣಸನ್ನು ಸಹ ಸುಟ್ಟು ಅಥವಾ ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನಬಹುದು.

ನೇಮೆ ಗೆಣಸು: ಇದನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ರುಚಿ ಆಲೂಗಡ್ಡೆಯಂತಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಗೆಣಸು ಮೇ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ.

ಗೆಣಸಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಇತರೆ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತೆ ಗಮನಿಸಬಹುದು

ಸಾಲು ಗೆಣಸು: ಈ ಗೆಣಸು ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಲ್ಲಾಗಿದ್ದರೆ, ಮತ್ತು ಕೂದಲು ಸೇರಿದ್ದರೆ ಹಾಗೂ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿರುವ ಎಲ್ಲ ಕಲ್ಮಶಗಳನ್ನು ಹೊರಹಾಕುವ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಗೆಣಸನ್ನು ಕಾಡುಹಂದಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ತಿನ್ನುತ್ತದೆ.

ಗೆಣಸನ ಅಂಬು(ಬಳ್ಳಿ) ಪರೀಕ್ಷಿಸುವ ಮೂಲಕ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಅಂಬಿನ ಬುಡದಿಂದ ತುದಿಯವರೆಗೆ ಇರುವ ಎಲೆಗಳು, ಮುಳ್ಳುಗಳು, ಎಲೆಯ ಒಣಗಿದ್ದರೆ, ಹಣ್ಣಾಗಿದ್ದರೆ, ಮುದುಡಿ ಹೋಗಿರುವಂತಹ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಇಂತಹ ಗೆಣಸು ಈ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿದೆ ಮತ್ತು ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವೇ ಎಂಬುದನ್ನು ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸಿ ತಿನ್ನಲು ಈ ಗೆಣಸನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಮುಳ್ಳು ಗೆಣಸಿನ ಬಳ್ಳಿಯ ಎಲೆಗಳು ಹಣ್ಣಾಗಿರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಒಣಗಿರುತ್ತದೆ. ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಎಲೆ ಉದುರಿರುತ್ತವೆ. ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಎಲೆ ಮುದುರುತ್ತಿರುತ್ತವೆ. ಈ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ಇದನ್ನು ಮುಳ್ಳು ಗೆಣಸು ಎಂದು ನಿರ್ಧರಿಸುತ್ತಾರೆ.

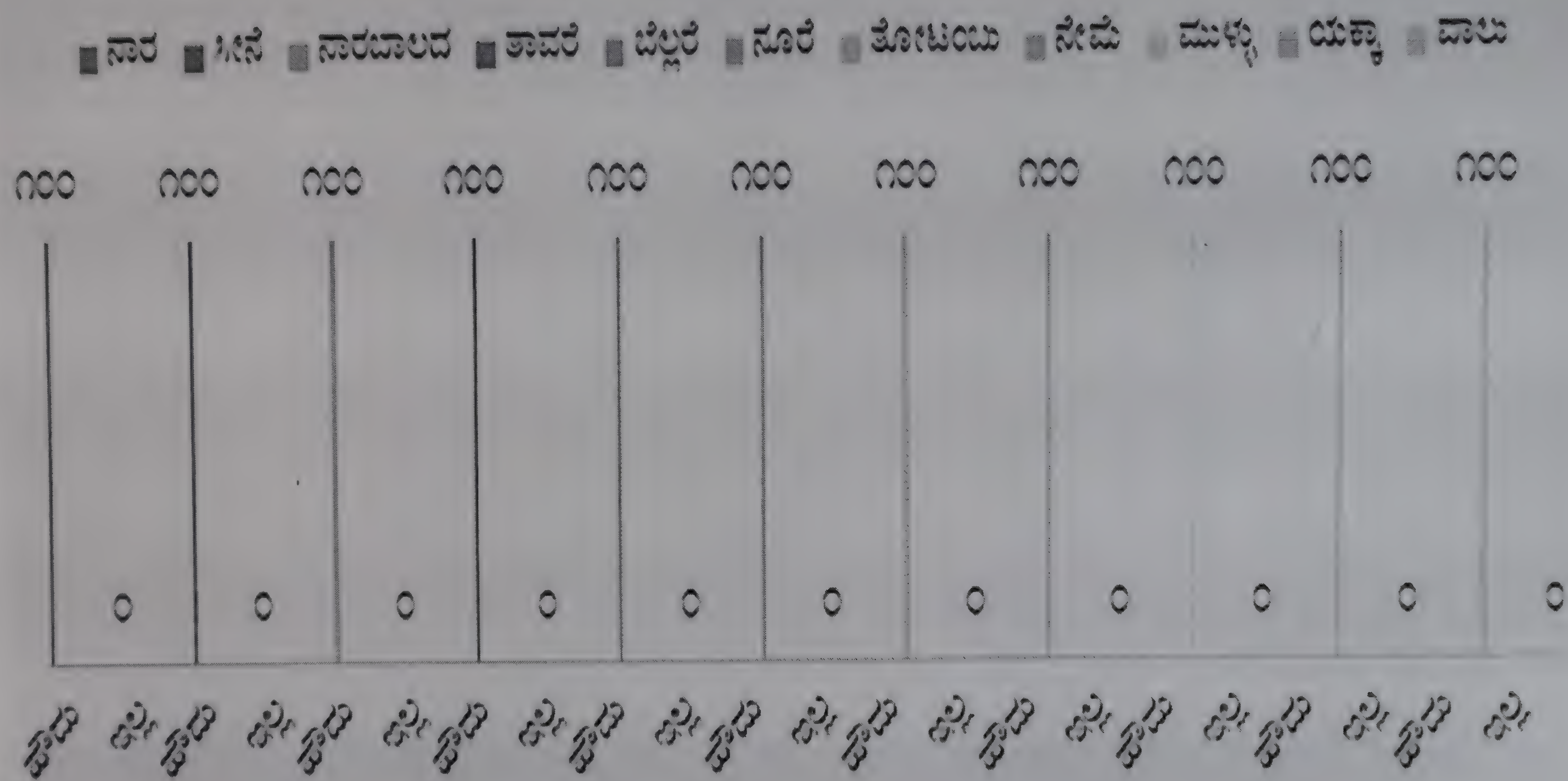
ಕೊಟ್ಟನೋರೆ ಗಾಸು, ಮಂಜಿ ಗಾಸು, ಅಣುವಣದ ಗಾಸು, ಗೌರಿಗೆಣಸು, ಆನೆಶ್ಯಾಲೆ ಗೆಣಸು, ಆನೆಗೆಣಸು, ಈ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಯಾವ ಮನುಷ್ಯರು ಮತ್ತು ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಸಹ ತಿನ್ನುವುದಿಲ್ಲ. ವೈರಿಗಳನ್ನು ಕೊಲ್ಲಲು ಈ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನಿಸಿ ಸಾಯುಸುತ್ತಿದ್ದರು.

ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳವರ ವಿವರಗಳು

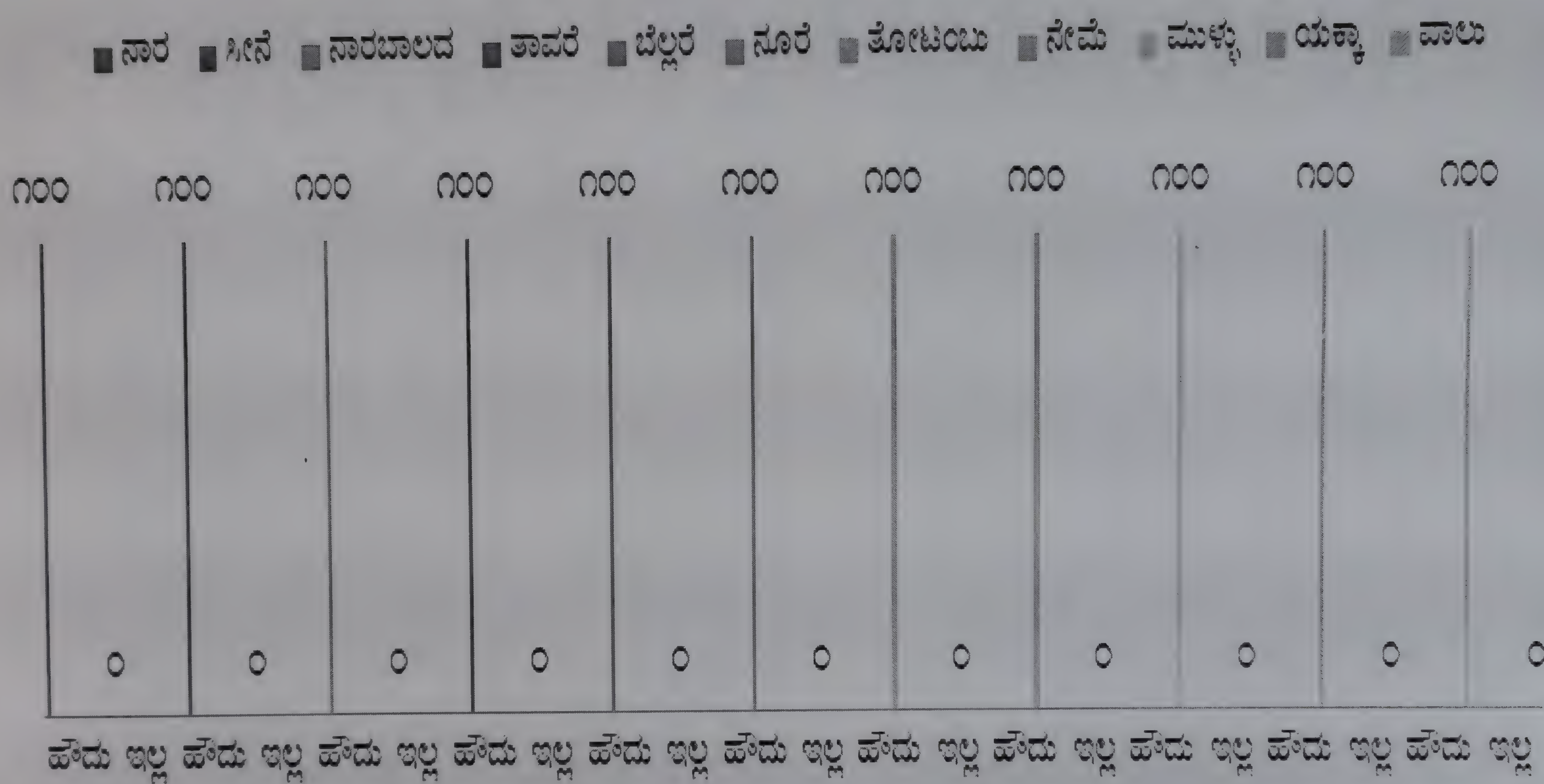
ಅ ನಂ		ನಾರ ಗೆಣಸು		ಸೀನೆ ಗೆಣಸು		ನಾರಬಾಲದ ಗೆಣಸು		ತಾವರೆ ಗೆಣಸು		ಬೆಲ್ಲರೆ ಗೆಣಸು		ನೂರೆ ಗೆಣಸು	
		ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ
೧	ಜೇನು ಕುರುಬರು	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
	ಒಟ್ಟು	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
	%	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
		ತೋಟಂಬು ಗೆಣಸು		ನೇಮೆ ಗೆಣಸು		ಮುಳ್ಳು ಗೆಣಸು		ಯಕ್ಕಾ ಗೆಣಸು		ವಾಲು ಗೆಣಸು			
		ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ		
		೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–		
		೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–		
		೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–		
		ನಾರ ಗೆಣಸು		ಸೀನೆ ಗೆಣಸು		ನಾರಬಾಲದ ಗೆಣಸು		ತಾವರೆ ಗೆಣಸು		ಬೆಲ್ಲರೆ ಗೆಣಸು		ನೂರೆ ಗೆಣಸು	
		ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ
೨	ಬೆಟ್ಟ ಕುರುಬರು	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
	ಒಟ್ಟು	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
	%	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
		ತೋಟಂಬು ಗೆಣಸು		ನೇಮೆ ಗೆಣಸು		ಮುಳ್ಳು ಗೆಣಸು		ಯಕ್ಕಾ ಗೆಣಸು		ವಾಲು ಗೆಣಸು			
		ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ		
		೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–		
		೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–		
		೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–		

*ಹೌ–ಹೌದು, *ಇ–ಇಲ್ಲ

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು



ಜೇನುಕುರುಬರು


ನಾರ
ಸೀನೆ
ನಾರಬಾಲದ
ತಾವರೆ
ಬೆಲ್ಲರೆ
ನೂರೆ
ತೋಟಂಬು
ನೇಮೆ
ಮುಳ್ಳು
ಯಕ್ಕಾ
ವಾಲು
೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦ ೧೦೦
೦ ೦ ೦ ೦ ೦ ೦ ೦ ೦ ೦ ೦ ೦
ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ ಹೌದು ಇಲ್ಲ

ಈ ಮೇಲ್ಕಾಣಿಸಿದ ಕೊಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿಯ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವಂತ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸುಗಳ ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಉಪಯೋಗದ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಪಡೆಯುಲಾಯಿತು. ಜೇನುಕುರುಬ ಹಾಗೂ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುಂತಹ ಋತುಮಾನಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಹಾಗೂ ತಮ್ಮ ಹಿತ್ತಲಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವಂತ ಗೆಡ್ಡೆ–ಗೆಣಸುಗಳಾದ ನಾರಗೆಣಸು, ಸೀನೆಗೆಣಸು, ನಾರಬಾಲದಗೆಣಸು, ತಾವರೆಗೆಣಸು, ನೂರೆಗೆಣಸು, ತೋಟಂಬುಗೆಣಸು, ನೇಮೆಗೆಣಸು, ಮುಳ್ಳುಗೆಣಸು, ಯಕ್ಕಾಗೆಣಸು ಮತ್ತು ವಾಲುಗೆಣಸು ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಯತೇಚ್ಚವಾಗಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೀಗಾಗಿ ಅವರು ಆರೋಗ್ಯವಂತರಾಗಿರುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂದು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳ ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳ ಸೇವನೆ ಕಡಿಮೆಯಾದದ್ದರಿಂದ ಇಂದು ಇಲ್ಲಿಯ ಜನರು ಪೋಷಕಾಂಶ ರಹಿತ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಅವರ ಆರೋಗ್ಯದಲ್ಲಿ ಹೇರು ಪೇರಾಗುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ. ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಈ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಜನರು ಶೇ ೧೦೦ರಷ್ಟು ಆಹಾರವಾಗಿ ತಿನ್ನಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳು ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವುದರಿಂದ ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ, ಔಷಧೀಯ ಅಂಶಗಳು ಮತ್ತು ಜೀವಗಳಿಗೆ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ನೀಡುವಂತ ಪ್ರೋಟಿನ್ಸ್‌ಗಳು ಇರುವುದೆಂದು ತಿಳಿಯಿತು.

೫.೯ ಪಾನೀಯಗಳು

"ನೈಸರ್ಗಿಕ ಪಾನೀಯಗಳನ್ನು ರೋಗ ಪ್ರತಿಬಂಧಕ ಹಾಗೂ ರೋಗ ನಿವಾರಕ ಗುಣಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡದ್ದಲ್ಲದೆ. ಔಷಧ ಗುಣಯುಕ್ತ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಆಹಾರ ಪಾನೀಯಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದು. ಮಾನವರ ಪಾಕ ಕಲೆಯ ಶ್ರೇಷ್ಠ. ತಮ್ಮ ಜಾಣ್ಮೆ, ಆಹಾರ ಪಾನೀಯಗಳ ಈ ಗುಣ ಇದಕ್ಕೆ ಆಹಾರ ಮೌಲ್ಯದ ಜೊತೆಗೆ ಆರೋಗ್ಯ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ತಂದುಕೊಟ್ಟಿದೆ. ಒಂದೇ ಬಾರಿಗೆ ಆಹಾರ ಹಾಗೂ ಔಷಧವಾಗಿ ಕಾರ್ಯವೆಸಗುವ ಈ ಆಹಾರ ಪಾನೀಯಗಳು ದಾಹ ಶಮನದ ಮಾಧ್ಯಮವಾಗಿಯಷ್ಟೆ ಉಳಿದಿಲ್ಲ. ಪಾಕಪರಿಣಿತರ ಕೈಚಳಕ, ಅನುಭವಗಳಿಂದ ರುಚಿ, ಬಣ್ಣ, ಪರಿಮಳಗಳನ್ನೊಳಗೊಂಡುಕುಡಿದವರ ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಮುದ ನೀಡುವ ಶಕ್ತಿಯಾಗಿ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಒಂದು ಪ್ರಮುಖ ಭಾಗವಾಗಿ ಮನುಷ್ಯರ ಬದುಕಿನ ಒಂದು ಅಂಗವಾಗಿ ಮಹತ್ವದ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದೆ"[೧೫] ನಿಸರ್ಗದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಆಹಾರದ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಹಲವು ಬಗೆಯ ಪಾನೀಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಜ್ಞಾನ ಆದಿವಾಸಿಗಳಿಂದ ತಿಳಿದು ಬಂದಿದೆ. ಹಲವು ಬಾರಿ ಪ್ರಯೋಗಿಸಿ ವಿವಿಧ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳ ಬಣ್ಣ, ಸ್ವಾದ, ಗುಣಗಳನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಂಡು. ಆಹಾರದ ಪಾನೀಯಗಳ ಮೂಲಕ ದಾಹ ಮತ್ತು ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಮುದ ನೀಡುವ ಶಕ್ತಿಯಾಗಿ ರೂಪಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಳಸುವ ಪಾನೀಯಗಳು ಎಲೆ, ಬಳ್ಳಿ, ಕಾಯಿ, ಹಣ್ಣು ಮುಂತಾದ ನೈಸರ್ಗಿಕ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅನುಭವದಿಂದ ಬಳಕೆಗೆ ಬಂದ, ಬಹಳ ಕಾಲದಿಂದ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರ ಮಧ್ಯೆ ಉಳಿದು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಈ ದ್ರವ ಪಾನೀಯಗಳೆ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಪಾನೀಯಗಳೆಂದು

ಕರೆಯಿಸಿಕೊಂಡಿವೆ. ಈ ಬುಡಕಟ್ಟು ಪಾನೀಯಗಳ ಮುಖ್ಯ ಉದ್ದೇಶ ಎಲ್ಲರಿಗೂ, ಎಲ್ಲ ಕಾಲದಲ್ಲೂ ಹೊಂದುವಂತಹ ಪಾನೀಯಗಳಾಗಿವೆ. ಈ ಪಾನೀಯಗಳ ಮುಖ್ಯ ಆಶಯ ಆರೋಗ್ಯ ಸಂವರ್ಧನೆಯಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಇಂದು ಶಿಷ್ಟ ಪಾನೀಯಗಳ ಮೇಲುಗೈ ಸಾಧಿಸಿವೆ. ಪ್ರಯೋಗ ಶಾಲೆಯಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧವಾಗುವ ದ್ರವಗಳಿಂದ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುವ ಪಾನೀಯಗಳನ್ನು ಶಿಷ್ಟ ಪಾನೀಯಗಳು ಎನ್ನುತ್ತೇವೆ. ಇಂತಹ ಪಾನೀಯಗಳಲ್ಲಿ ಆರೋಗ್ಯ ಹಾನಿಮಾಡುವಂತಹ ರಾಸಾಯನಿಕ ಅಂಶಗಳು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿದ್ದು, ಇವು ಅನಾರೋಗ್ಯವನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುತ್ತವೆ. ಉದಾಃ ಕೋಕಾಕೋಲ, ಪೆಪ್ಸಿ, ಮಿರಿಂಡಾ, ಫಾಂಟಾಗಳಂಥ ವಿದೇಶಿ ಪಾನೀಯಗಳ ಒತ್ತಡದಿಂದ ನಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಪಾನೀಯಗಳು ಮರೆಯಾಗುತ್ತಿವೆ. ಈ ಪಾನೀಯಗಳು ನಿನ್ನೆ ಮೊನ್ನೆಯದ್ದು. ಅನೇಕ ಶತಮಾನಗಳ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ತಮ್ಮ ಜೀವನದ ನಡವಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿವೆ. ಬಾಯಾರಿ ಬಂದವರಿಗೆ ಬೆಲ್ಲದ ನೀರು, ಪಾನಕ, ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಹಾಗೂ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ನಾರು, ಬೇರು, ಎಲೆ, ಹೂ, ಕಾಯಿ, ಹಣ್ಣು, ಸಿಪ್ಪೆ ಮುಂತಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಂದ ಪಾನೀಯಗಳನ್ನು ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಅವುಗಳನ್ನು ನಾವು ಪುನಃ ಬಳಕೆಗೆ ತಂದು ಅವುಗಳ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಇಂದಿನ ಪೀಳಿಗೆಗೆ ತಿಳಿಸಬೇಕಿದೆ.

ವಿವಿಧ ಪ್ರಕಾರದ ಪಾನೀಯಗಳು

೧. **ರಾಮರಸ:** ಜೇನುಕುರುಬರು ಹಿಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಯುಗಾದಿ ಹಬ್ಬದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಈ ರಾಮರಸವನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದನ್ನು ಕೆಂಪು ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆ, ಬಾದಾಮಿ, ಕಸಕಸೆ, ಗೋಡಂಬಿ, ಶುಂಠಿ, ರಸಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಭಂಗಿಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ ಆದರಿಂದ ರಸ ತೆಗೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದುವೇ ರಾಮರಸ ಇದರಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಆಹಾರ ವಸ್ತುವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದಾಗ ಇದೊಂದು ಶ್ರೇಷ್ಠ ಆಹಾರ ಪಾನೀಯ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಆದರೆ ಮಾದಕ ಗುಣದಿಂದ ಕೂಡಿರುವ ಭಂಗಿಸೊಪ್ಪು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾನಿಕಾರಕವಾಗಿದೆ.

೨. **ಮುಡಿಯಾಳ ಬೇರಿನ ನೀರು:** ಒಣಗಿದ ಮುಡಿಯಾಳ ಬೇರನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ ಪುಡಿಮಾಡಿ ಒಂದು ಚಿಟಕಿ ಯಷ್ಟು ಪುಡಿಯನ್ನು ತಣ್ಣೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಿಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ ನಂತರ ಸೋಸಿ ಕುಡಿಯಬೇಕು.

೩. **ಹಾಲ್ಬಳ್ಳಿ ಬೇರು:** ಒಂದು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಎಸಳಿನಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದ ಹಾಲ್ಬಳ್ಳಿ ಬೇರಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಒಂದು ಲೋಟದ ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿದರೆ ಪರಿಮಳದ ನೀರನ್ನು ಕುಡಿಯಬಹುದು.

೪. **ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ಪಾನಕ:** ಬೇಲದ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳು ತೆಗೆದು ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುಡಿಯಬೇಕು.

೫. **ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣಿನ ಪಾನಕ:** ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಿವುಚಿ ಬಂದಂತಹ ರಸಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಪುಡಿಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕದಡಿ ಕುಡಿಯಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

೬. ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ ಅಥವಾ ಸಕ್ಕರೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಪಾನಕ ತಯಾರಿಸುವುದು.

೭. ರಾಗಿಯನ್ನು ಒಂದು ದಿನ ನೆನೆಹಾಕಿ ಏಲಕ್ಕಿಯೊಂದಿಗೆ ಅರೆದು ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ ಸೇವಿಸುವರು ಅದು ತಂಪಾಗಿರುತ್ತದೆ.

೮. ಭಟ್ಲ ಸೂಡ್ಲಿ ಹಣ್ಣು ಗಿಡದ ತೊಗಟೆಯನ್ನು ಕಲ್ಲಿನಿಂದ ಅರೆದು ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಷಾಯ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಹೊಟ್ಟೆ ನೋವಿನಿಂದ ಬಳಲುವರಿಗೆ ನೀಡಿದರೆ ಹೊಟ್ಟೆನೋವು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೯. ಒಣಗಿದ ಬೋರೆ ಹಣ್ಣು ಮೆಣಸು ಮತ್ತು ಕಲ್ಲುಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಅರೆದು ಕಷಾಯ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ವಾಕರಿಕೆ ಮತ್ತು ವಾಂತಿ ಸಮಸ್ಯೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೫.೧೦. ಕಷಾಯಗಳು

ಕಷಾಯಗಳು ಮಾನವನ ದೇಹದಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಉಂಟಾದಾಗ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಸಮತೋಲನದಿಂಡಲು ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತವೆ. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಕಷಾಯ ತಯಾರಿಸಿ ಜನಪದ ವೈದ್ಯಪದ್ದತಿಯನ್ನು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳು ಮೈಗೂಡಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಅವುಗಳೆಂದರೆ

೧. ಒಂದೆಲಗದ ಕಷಾಯ: ಒಂದೆಲಗದ ಗೆಡ್ಡೆ ಮತ್ತು ಎಲೆ ಬಳ್ಳಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅದಕ್ಕೆ ಹುರಿಯದ ಜೀರಿಗೆ, ಕೊತ್ತುಂಬರಿ ಕಾಳುಗಳೊಂದಿಗೆ ಅರೆದು ನೀರಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಕುದಿಸಿದ ನೀರು ತಣ್ಣಾಗಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಲು ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿ ಕದಡಬೇಕು. ಇದನ್ನು ಪ್ರತಿದಿನ ಸೇವಿಸಿದರೆ ತಲೆಸುತ್ತು, ಅರೆತಲೆ ನೋವಿನ ಸಮಸ್ಯೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೨. ಕಡವಣಿಕೆ ಕಷಾಯ:ಕಡವಣಿಕೆ ಗಿಡದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಿ ಉಳಿದ ಭಾಗವನ್ನು ಹುರಿಯದ ಜೀರಿಗೆ ಮತ್ತು ಕೊತ್ತಂಬರಿಯೊಂದಿಗೆ ಜಜ್ಜಿ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ನೀರು ಅರಿದಾಗ ಸೋಸಿ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಪ್ರತಿದಿನ ಕುಡಿದರೆ ನಿಶ್ಯಕ್ತಿ ಮತ್ತು ಸೊಂಟನೋವು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಕಡವಣಿಕೆ ಜಾತಿಗೆ ಸೇರಿದ ತುಪ್ಪ ಕಡವಣಿಕೆ ಇದನ್ನು ಸಹ ಕಡವಣಿಕೆ ಕಷಾಯದಂತೆ ತಯಾರಿಸಿ ಕುಡಿದರೆ ರೋಗ ನೀರೊಧಕ ಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಬಾರದು.

೩. ಅತ್ತಿ ತೊಗಟೆ ಕಷಾಯ: ಅತ್ತಿ ಮರದ ತೊಗಟೆಯನ್ನು ಕಿತ್ತು ತಂದು ಅದರ ಹೊರಭಾಗವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ತೊಗಟೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಜ್ಜಿ ನೀರಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ತಣ್ಣಾಗಾದ ನಂತರ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿದ ಕಷಾಯ ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಪ್ರತಿದಿನ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಗರ್ಭಪಾತ ಮತ್ತು ಅತಿಸಾರವನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ.

೪. ಮತ್ತಿ ಚಕ್ಕೆ ಕಷಾಯ: ಮತ್ತಿ ಮರದ ತೊಗಟೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಅದರ ಹೊರ ಭಾಗವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ತೊಗಟೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಜ್ಜಿ ನೀರಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಸ್ವಲ್ಪ ತಣ್ಣಾಗಾದ ನಂತರ ಹಾಲು

ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಹೃದಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಇದು ದಿವ್ಯ ಔಷಧಿಯಾಗಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳುವರು.

ನಮ್ಮ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿಯೇ ಧಾರಾಳವಾಗಿ ಸಿಗುವ ಆಹಾರದ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮತ್ತು ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳಿಂದ ದೊರೆಯುವ ಈ ಪಾನೀಯಗಳು ಆರೋಗ್ಯ ಸಂವರ್ಧನೆಗೆ ಸಹಾಯಕವಾಗಿವೆ. ಆದರೆ ವಿದೇಶಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ಮರುಳಾಗಿರುವ ನಮ್ಮ ಜನಸಮುದಾಯ ಪರಂಪರೆಯಿಂದ ಬಂದಂತಹ ನಮ್ಮ ಭವ್ಯ ಪರಂಪರೆಯನ್ನು ಮರೆತಿದ್ದಾರೆ. ನಮ್ಮ ಸಮುದಾಯಗಳ ಆರೋಗ್ಯಯುತ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಕಡೆಗಣಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಹಾಗಾಗಿ ನಮ್ಮ ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಸಿಗುವ ಸೊಪ್ಪು, ಹಣ್ಣು, ತರಕಾರಿಗಳಿಂದ ಸಿಗುವ ಪೋಷಕಾಂಶಯುಕ್ತ ಆಹಾರದ ಬಗ್ಗೆ ಅರಿತು ಬಳಸುವುದಲ್ಲದೇ ಅದರ ಪ್ರಯೋಜನವನ್ನು ಸದುಪಯೋಗಪಡೆಸಿಕೊಂಡು ಆರೋಗ್ಯಕರ ಜೀವನವನ್ನು ನಡೆಸಬೇಕಾಗಿದೆ.

೫.೧೧ಸೊಪ್ಪುಗಳು

ಅರಣ್ಯವಾಸಿಗಳಿಗೆ ಅರಣ್ಯದೊಂದಿಗೆ ಅನನ್ಯವಾದ ಸಂಬಂಧವಿದೆ. ಇವರು ತಮ್ಮ ಆಹಾರದಿಂದ ಹಿಡಿದು ತಮ್ಮೆಲ್ಲ ಮೂಲಭೂತ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಅರಣ್ಯದ ಮೂಲಕವೇ ಪೂರೈಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ಅರಣ್ಯವಾಸಿಗಳ ಆಹಾರದ ಮೂಲವೇ ಅರಣ್ಯವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಅವರು ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಸೊಪ್ಪು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು "ಮನುಷ್ಯರು ತಿನ್ನಬಹುದಾದ ೪೭ ರೀತಿಯ ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳು ನಿಸರ್ಗ ಖನಿಜಗಳನ್ನವರು ಬಲ್ಲರು (ಮುಳ್ಳು ಗೆಣಸು–ನೋಪಳಗೆಣಸು ಇತ್ಯಾದಿ) ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ. ಹಾಗೂ ೯೦ ಜಾತಿಯ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ತಿನ್ನಲು ಮತ್ತು ಔಷಧಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದಾದ ೬೦ ಜಾತಿಯ ಸೊಪ್ಪು ಸದೆಗಳನ್ನವರು ಬಲ್ಲರೂ"[೧೬] ಎಂದು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಕೇವಲ ಇವುಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ಸೇವನೆಗೆ ಅಷ್ಟೆ ಬಳಸದೇ ಕೆಲವು ನಿರ್ಧಿಷ್ಟ ಸೊಪ್ಪು, ತರಕಾರಿ, ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಒಂದು ಭಾವನಾತ್ಮಕ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ಅವುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಕಥೆ, ಹಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಗೊಳಿಸುವುದನ್ನು ಇವರಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬಹುದು. ಇವರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಹಾಗೂ ತಯಾರಿಕೆ ಎರಡನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಇವರ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದಾಗ ಸಸ್ಯಹಾರಿ ಹಾಗೂ ಮಾಂಸಹಾರಿಗಳಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಇವರು ಚಿಕ್ಕ ಚಿಕ್ಕ ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದು ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಗೆಣಸು, ಸೊಪ್ಪು, ಬಿದಿರಕ್ಕಿ, ರಾಗಿ, ಅಕ್ಕಿ, ಜೋಳ ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇನ್ನೂ ಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿ ಮುಳ್ಳಗಿರೆ, ಸೀಗೆ ಸೊಪ್ಪು, ಒನಗನೆ ಸೊಪ್ಪು, ಬೊನೆಗೆರೆ ಸೊಪ್ಪು, ಗಣಕೆಸೊಪ್ಪು, ಮತ್ತು ಕಾಡುನುಗ್ಗೆಸೊಪ್ಪು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುವ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಸಸ್ಯದ ಬಗೆಗಿನ

ಪೂರ್ಣಜ್ಞಾನವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಇವುಗಳ ಸಿಹಿ ಮತ್ತು ಒಗರಿನ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ಸಿಪ್ಪೆ ಹೆರೆಯುವುದರಿಂದಲೋ ಅಥವಾ ಬೇಯಿಸಿ ನೀರು ಬಸಿಯುವುದರಿಂದಲೋ ಇವುಗಳನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದು ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.

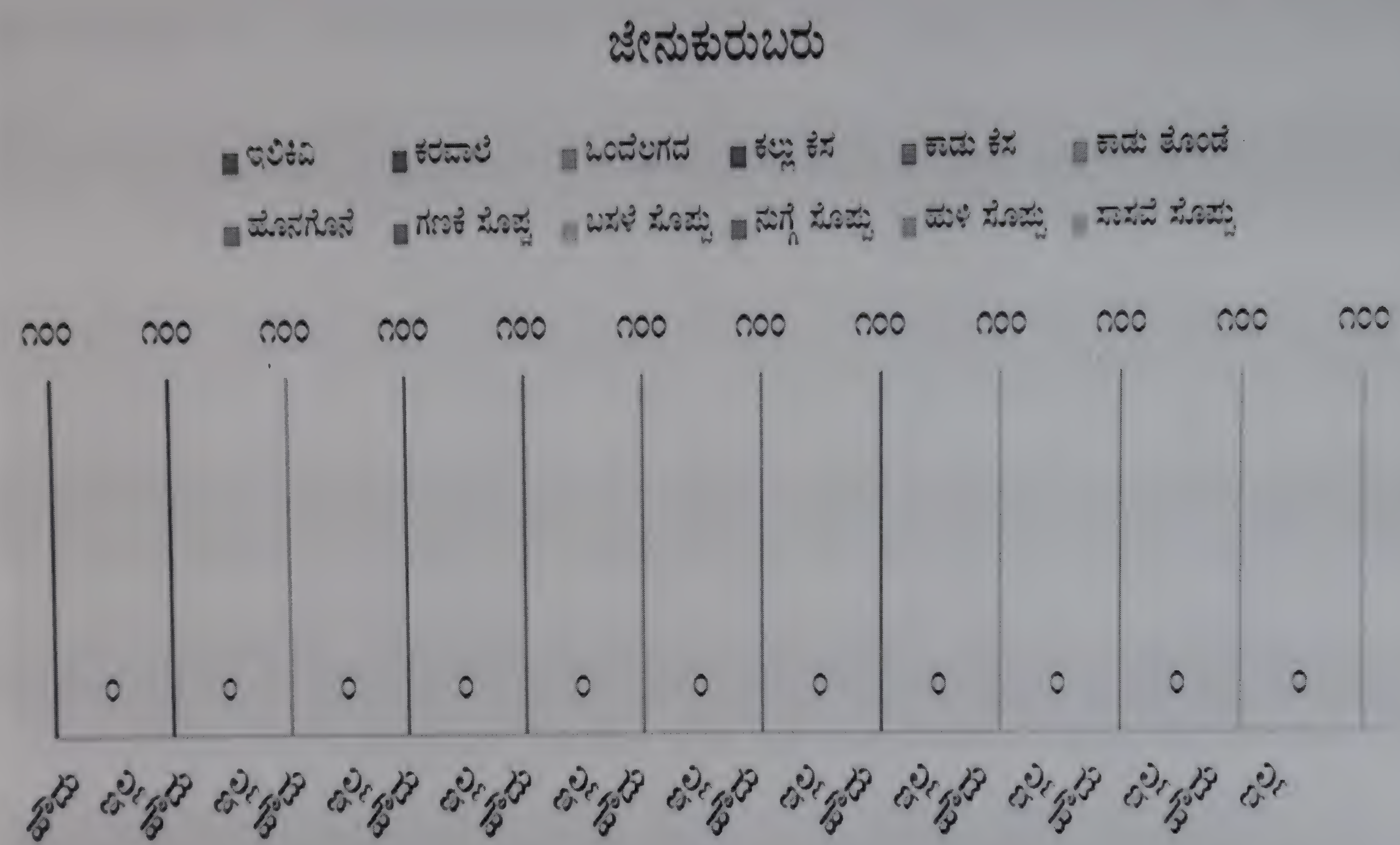
ಈ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಕೇವಲ ದಿನನಿತ್ಯದ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಮಾತ್ರ ಬಳಸದೇ ಅವುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಔಷಧಿಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ ವಿವಿಧ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಬೇಕಾದಂತಹ ಔಷಧವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಇವರ ಅನೇಕ ಅನಾರೋಗ್ಯದ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ದೂರಾಗಿವೆ.

ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಸೊಪ್ಪುಗಳು

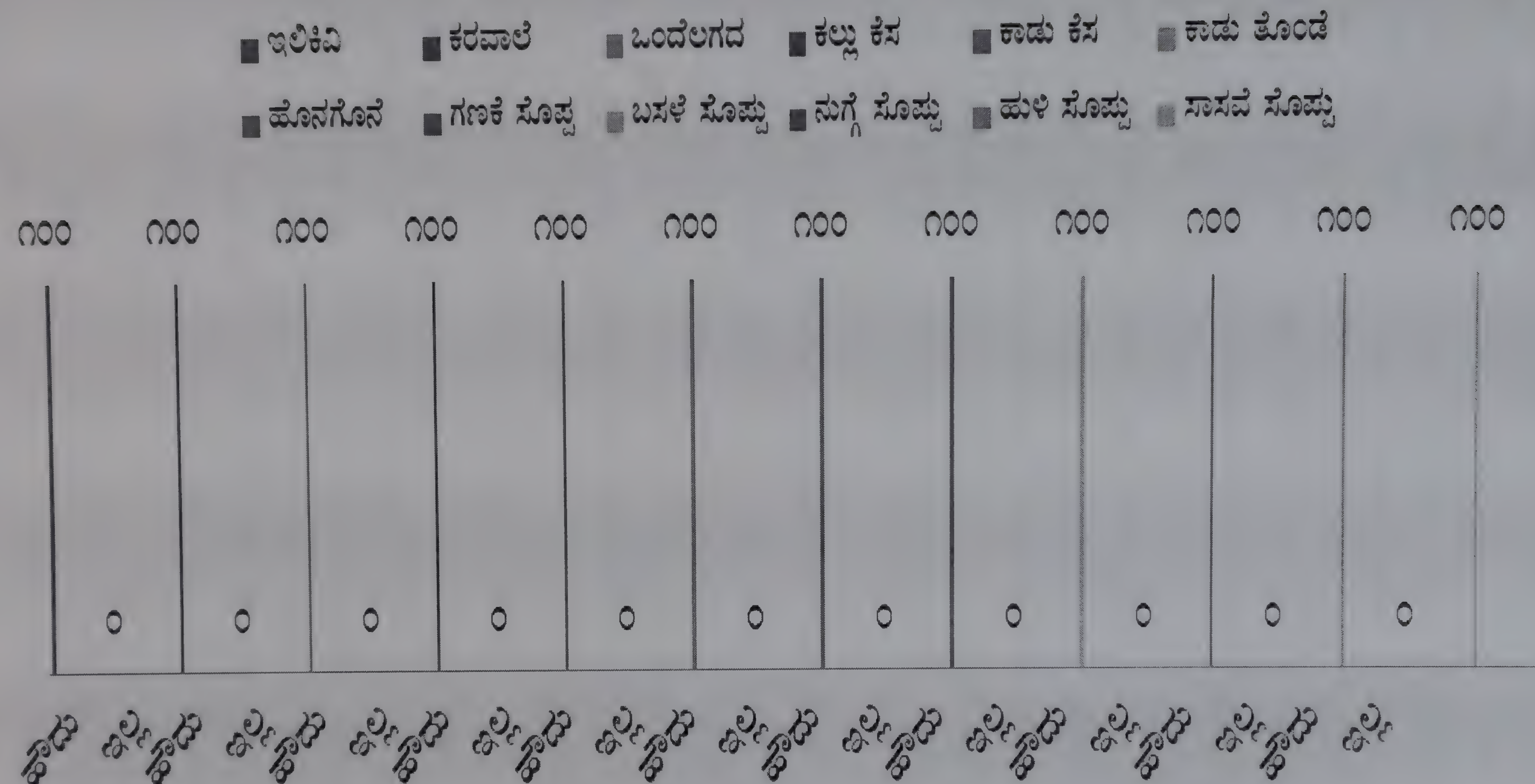
ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ದೊರೆಯುವ ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತಹ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಬಳಸುವರು ಮತ್ತು ಸೇವಿಸುವರು. ಇಲಿಕಿವಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕರವಾಲೆ ಸೊಪ್ಪು, ಸೀಗೆ ಸೊಪ್ಪು, ತಗತೆ ಸೊಪ್ಪು, ಸಾಸುವೆ ಸೊಪ್ಪು, ಯಡ್ಡನ ಸೊಪ್ಪು, ಮರಳಿ ಹೂವು, ತನ್ನ ಉಣ್ಣಂಗಾನ ಸೊಪ್ಪು, ಕುಂಬಳ ಸೊಪ್ಪು, ಹೊನಗೊನೆ ಸೊಪ್ಪು, ಹೊನಂಗೊನ ಸೊಪ್ಪು, ಗಣಿಕೆ ಸೊಪ್ಪು, ಕಡ್ಡಿ ಸೊಪ್ಪು, ಒಂದೆಲಗನ ಸೊಪ್ಪು, ತುರುಕೆ ಸೊಪ್ಪು, ತಗಟೆ ಸೊಪ್ಪು, ನುಗ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪು, ದಂಟಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಕಾಡುಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಹುಳಿ ಸೊಪ್ಪು, ಮಚಲೆ ಬಳ್ಳಿ, ಕಾಡುಕೆಸ, ಕಲುಕೆಸ, ಕಾಡುತೊಂಡೆ, ಮರಗೆಸು, ಕೀರೆಸೊಪ್ಪು, ಗಂಡು ಹೊನಗೊನೆ ಸೊಪ್ಪು, ಗಣಕೆ ಸೊಪ್ಪು, ತೊಂಡೆ ಸೊಪ್ಪು, ಹುಣಸೆ ಸೊಪ್ಪು, ಜಗಟೆ ಸೊಪ್ಪು, ಕಾಡು ಸಾಸುವೆ ಸೊಪ್ಪು, ಕಾಡುನುಗ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪು, ಮುಳ್ಳು ಗೀರೆ ಸೊಪ್ಪು, ಬೋನಗೆರೆ ಸೊಪ್ಪು, ಮುಳ್ಳರಿವೆ ಸೊಪ್ಪು, ಯಲ್ಲೂರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಬಸಳೆ ಸೊಪ್ಪು, ಮುಳ್ಳೂ ಸೊಪ್ಪು, ಕುಂಬಳ ಕುಡಿ, ಹುಣಸೆ ಚಿಗುರು, ಹುಳಿಸೊಪ್ಪು ಪುನಗನ ಸೊಪ್ಪು, ಪುಂಡಿ ಸೊಪ್ಪು, ಹಾಲು ಮೂಲಂಗಿ, ಹಾಲು ಸೊಪ್ಪು, ಮೀನಸೊಪ್ಪು. ಅಡಕ್ ಚಿಟ್ಕೆ ಸೊಪ್ಪು, ದೊಗಲರಿವೆ ಸೊಪ್ಪು, ಕನ್ನೆಸೊಪ್ಪು, ಗದ್ದೆ ಸಾಸಿವೆ ಸೊಪ್ಪು, ತೊರಮೆ ಸೊಪ್ಪು, ಎಲೆಕಿವಿ ಸೊಪ್ಪು, ಮುಳ್ಳುಹಂದಿ ಸೊಪ್ಪು, ತುಂಬೆ ಸೊಪ್ಪು, ಹಿಂಡಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕನ್ನೆ ಸೊಪ್ಪು, ಗೋಣಿಸೊಪ್ಪು, ತುಪ್ಪಗಣಿಕೆ ಸೊಪ್ಪು, ಎಲ್ಜ ಚಿಗುರು, ಬೆಂಡಲೇ ಸೊಪ್ಪು, ಅಕ್ಕಿಕಾಲು ಸೊಪ್ಪು, ಅಣ್ಣೆಸೊಪ್ಪು, ನೆಗ್ಗಲಗಂಟಿ ಸೊಪ್ಪು, ಏರಿಸಾಸಿವೆ ಸೊಪ್ಪು, ಕರಿಕಡ್ಡಿ ಸೊಪ್ಪು, ಆಲೆ ಸೊಪ್ಪು, ಹೂ ಅರಳೆ ಸೊಪ್ಪು, ಆಗಲದ ಸೊಪ್ಪು, ಲಿಂಗದಂಡೆ ಸೊಪ್ಪು, ತಣವಣಗನ ಕುಡಿ, ದೊಡ್ಡಕನ್ನೆ ಮತ್ತು ಸಣ್ಣಕನ್ನೆ ಸೊಪ್ಪು, ಮಾಡಲೆ ಸೊಪ್ಪು ಬೆಂಡಲೇ ಸೊಪ್ಪುಗಳು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿವೆ.

ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳವರ ವಿವರಗಳು												
ಅ ನಂ	ಇಲಿಕಿವಿ ಸೊಪ್ಪು		ಕರವಾಲೆ ಸೊಪ್ಪು		ಒಂದೆಲಗದ ಸೊಪ್ಪು		ಕಲ್ಲು ಕೆಸ		ಕಾಡು ಕೆಸ		ಕಾಡು ತೊಂಡೆ	
	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ
೧ ಜೇನು ಕುರುಬರು	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
ಒಟ್ಟು	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
%	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
	ಹೊನಗೊನೆ		ಗಣಕೆ ಸೊಪ್ಪು		ಬಸಳೆ ಸೊಪ್ಪು		ನುಗ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪು		ಹುಳಿ ಸೊಪ್ಪು		ಸಾಸವೆ ಸೊಪ್ಪು	
	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ
	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–

	ಇಲಿಕಿವಿ ಸೊಪ್ಪು		ಕರವಾಲೆ ಸೊಪ್ಪು		ಒಂದೆಲಗದ ಸೊಪ್ಪು		ಕಲ್ಲು ಕೆಸ		ಕಾಡು ಕೆಸ		ಕಾಡು ತೊಂಡೆ	
	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ
೨ ಬೆಟ್ಟ ಕುರುಬರು	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
ಒಟ್ಟು	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
%	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
	ಹೊನಗೊನೆ		ಗಣಕೆ ಸೊಪ್ಪ		ಬಸಳೆ ಸೊಪ್ಪು		ನುಗ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪು		ಹುಳಿ ಸೊಪ್ಪು		ಸಾಸವೆ ಸೊಪ್ಪು	
	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ
	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–	೧೦೦	–
	*ಹೌ–ಹೌದು, *ಇ–ಇಲ್ಲ											


ಜೇನುಕುರುಬರು
ಇಲಿಕಿವಿ
ಕರವಾಲಿ
ಒಂದೆಲಗದ
ಕಲ್ಲು ಕೆಸ
ಕಾಡು ಕೆಸ
ಕಾಡು ತೊಂಡೆ
ಹೊನಗೊನೆ
ಗಣಿಕೆ ಸೊಪ್ಪು
ಬಸಳೆ ಸೊಪ್ಪು
ನುಗ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪು
ಹುಳಿ ಸೊಪ್ಪು
ಸಾಸವೆ ಸೊಪ್ಪು
೧೦೦
೦

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು



ಇಲಿಕಿವಿ
ಕರವಾಲೆ
ಒಂದೆಲಗದ
ಕಲ್ಲು ಕೆಸ
ಕಾಡು ಕೆಸ
ಕಾಡು ತೊಂಡೆ
ಹೊನಗೊನೆ
ಗಣಕೆ ಸೊಪ್ಪ
ಬಸಳೆ ಸೊಪ್ಪು
ನುಗ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪು
ಹುಳಿ ಸೊಪ್ಪು
ಸಾಸವೆ ಸೊಪ್ಪು
೧೦೦
೦

ಈ ಮೇಲ್ಕಾಣಿಸಿದ ಕೊಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿಯ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ, ಹೊಲ ಮತ್ತು ಬದುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವಂತ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಋತುಮಾನಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ ಸೇವಿಸುತ್ತ ಬಂದಿರುವುದರ ಬಗೆಗೆ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡಿದ್ದಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬ ಹಾಗೂ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುಂತಹ ಹಾಗೂ ಅವರ ಹೊಲ ಅಥವಾ ಬದುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಸೊಪ್ಪುಗಳಾದ ಇಲಿಕಿವಿಸೊಪ್ಪು, ಕರವಾಲೆಸೊಪ್ಪು, ಒಂದೆಲಗದಸೊಪ್ಪು, ಕಲ್ಲು ಕೆಸ ಸೊಪ್ಪು, ಕಾಡು ಕೆಸ ಸೊಪ್ಪು, ಕಾಡುತೊಂಡೆ ಸೊಪ್ಪು, ನುಗ್ಗೆಸೊಪ್ಪು, ಹುಳಿಸೊಪ್ಪು, ಸಾಸವೆಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಇನ್ನಿತರೆ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಈ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಶೇ ೧೦೦ರಷ್ಟು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ ಎಂದು ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. ಈ ಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಔಷಧೀಯ ಅಂಶಗಳು, ಪೌಷ್ಟೀಕಾಂಶಗಳು ಹಾಗೂ ದೇಹದ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು, ಸಮತೋಲನ ಕಾಯುವಂತ ಅಂಶಗಳು ಈ ಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತವೆ ಎಂದು ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರು ತಿಳಿಸಿದರು. ಇವುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವವರ ಆರೋಗ್ಯವು ಆರೋಗ್ಯದಿಂದ ಇರುವುವರು ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದರು. ನಗರ, ಪಟ್ಟಣ ಹಾಗೂ ಬೇರೆಯಡೆ ದುಡಿಯುವ ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕಿಂತ ಇಲ್ಲಿಯ ಆಹಾರವನ್ನು ತಿಂದು ಬದುಕುವ ಜನರ ಆರೋಗ್ಯವು ತುಂಬಾ ಚನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಮಾಹಿತಿದಾರರಿಂದ ತಿಳಿಯಿತು.

೧. ಇಲಿಕಿವಿ ಸೊಪ್ಪು: ಕಾಡಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಈ ಸೊಪ್ಪು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದೆ. ಈ ಗಿಡದ ಎಲೆಗಳ ರೂಪದಲ್ಲಿ ನಿರ್ಧಿಷ್ಟ ಆಕಾರವಿಲ್ಲ ತಂಬೂರಿಯಂತೆ, ಚಮಚದಂತೆ, ಇಲಿಕಿವಿಯಂತೆ, ಗರಗಸದ ಹಲ್ಲುಗಳಂತಹ ಎಲೆಗಳಿವೆ. ಈ ಸೊಪ್ಪಿನ ಎಲೆಗಳಲ್ಲಿ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯಿದೆ. ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಅಡುಗೆಗೆ ಬಳಸಿ ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಸಹಾಯಕವಾಗಿದೆ. ಅತಿಸಾರಕ್ಕೆ ಇಲಿ ಕಿವಿಸೊಪ್ಪನ್ನು ಅಡುಗೆ ಮದ್ದಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ತಂಬುಳಿ, ಚಟ್ನಿ, ಸಾರುಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ವಿವಿಧ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ದೇಹಕ್ಕೆ ಔಷಧಿಯನ್ನಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೨. ಕರವಾಲೆ ಸೊಪ್ಪು: ಅರಣ್ಯದಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸೋಸಿ ನಂತರ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಮೊದಲು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಆ ನಂತರ ಅಗತ್ಯಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ತೊಗರಿಬೇಳೆ, ಹುರುಳಿ ಕಾಳು, ಅವರೆ ಕಾಳುಗಳ ಮಿಶ್ರಣದೊಂದಿಗೆ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾಳುಗಳು ಬೆಂದ ಮೇಲೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸಹ ಅದರೊಳಗೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬಂದ ಮೇಲೆ ನೀರು ಮತ್ತು ಸೊಪ್ಪು ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಹಿಂಡಿ ರಸ ತೆಗೆದು ಉಪ್ಪು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುಟ್ಟಿ ಆ ರಸಕ್ಕೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಆ ರಸವನ್ನು ಮುದ್ದೆ, ಅನ್ನ, ಚಪಾತಿಯೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ.

೩. ಒಂದೆಲಗದ ಸೊಪ್ಪು: ಈ ಸೊಪ್ಪು ಬಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಇದು ನೀರಿನ ಸೆಲೆಗಳಿರುವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಇದರ ಎಲೆ, ಗಡ್ಡೆಗಳು, ದೇಟನ್ನು ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಿ ತಂಬುಳಿ,

ಚಟ್ನಿ, ಕಷಾಯವನ್ನು ಮಾಡಿ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ತಂಬುಳಿಗೆ ಒಂದೆಲಗದ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ತೊಳೆದು ಕೊಚ್ಚಿ ಜೀರಿಗೆ ಕಾಳುಮೆಣಸು, ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಅರೆದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸೋಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು, ಇದಕ್ಕೆ ಮೊಸರನ್ನು ಕಡೆದು ಸೇರಿಸಿ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸೇರಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತೆಳ್ಳಗೆ ಮಾಡಿ ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಒಂದೆಲಗದ ಚಟ್ನಿ: ಇದರ ಸೊಪ್ಪು ತೆಗೆದು ತೊಳೆದು ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಹುಣಸೆ ಹುಳಿ, ಒಂದು ಹಸಿ ಮೆಣಸು ಹಾಗೂ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಅರೆದರೆ ಚಟ್ನಿಯು ಸಿದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ.

ಒಂದೆಲಗದ ಕಷಾಯ: ಇದರ ಕಷಾಯವನ್ನು ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಆಗಾಗ ಕೊಡುವುದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಇದರ ಒಣಗಿದ ಎಲೆಯನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ನೀರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುಡಿಯಬಹುದು ಇದರಿಂದ ರಕ್ತನಾಳಗಳನ್ನು ಬಲಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ, ಗಾಯಗಳನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ರಕ್ತ ಹರಿಯುವಿಕೆಯನ್ನು ಸುಗುಮಗೊಳಿಸುವ ಶಕ್ತಿಯಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.

೪. ಕಲ್ಲು ಕೆಸ: ಈ ಎಲೆಗಳು ಅಮೃತಬಳ್ಳಿಯ ದೊಡ್ಡ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹೋಲುತ್ತವೆ. ಈ ಕೆಸುವಿನ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಸಾರು, ಚಟ್ನಿ, ಮಾಡಬಹುದು. ಇವು ಸಹ ಮರಕೆಸುವಿಗಿರುವಂತೆ ಸಣ್ಣ ಗಡ್ಡೆಗಳಿದ್ದು ಇವು ಕಲ್ಲುಗಳ ಸಂದಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಕ್ಕಿಕೊಂಡಿರುತ್ತವೆ.

೫. ಕಾಡು ಕೆಸ: ಇದು ಮುಂಗಾರು ಮಳೆಯ ಬಿತ್ತುವ ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಇದು ಒಂದು ಕಾಡುಬೆಳೆ. ಇದರ ರುಚಿಯನ್ನು ಬಲ್ಲರಿಗೆ ಅದು ಬಾಯಿಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುತ್ತದೆ. ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆಯಾದರೂ ಕಾಡುಕೆಸವನ್ನು ಸೇವಿಸಬೇಕು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ. ಈ ಗಿಡದಲ್ಲಿ ಹೂ ಬರುವ ಮುಂಚೆಯೇ ಇದರ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸಬೇಕು. ಬಲಿತಿರುವ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದರೆ ಬಾಯಿ ತುರಿಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರು ಈ ಕಾಡುಕೆಸವನ್ನು ಚೌತಿ ಹಬ್ಬದಲ್ಲಿ ಬರುವ ಗೌರಿಗೆ ಕೆಸುವಿನ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಬಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರು ಆಹಾರವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಗೆಡ್ಡೆಯನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರ ಬಳಸದೆ ಔಷಧೀಯಾಗಿಯು ಸಹ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾಲಿಗೆ ಮುಳ್ಳು ನೆಟ್ಟಾಗ ಮುಳ್ಳನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದರೂ ಕಾಲಿನ ಆ ಭಾಗವು ನೋವಾಗುತ್ತಿದ್ದರೆ ಆಗ ಕಾಡುಕೆಸುವಿನ ದೇಟನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಎಣ್ಣೆ ದೀಪದ ಕುಡಿಗೆ ಹಿಡಿದು ಆ ಭಾಗ ಬಿಸಿಯಾಗುತ್ತಲೇ ಗಾಯದ ಜಾಗಕ್ಕೆ ಒತ್ತಿ ಹಿಡಿಯಬೇಕು. ಅದರ ರಸ ಗಾಯದೊಳಗೆ ಹೋಗಿ ಗಾಯದ ಜಾಗಕ್ಕೆ ಕಾವು ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಈ ಶಾಖದಿಂದ ನೋವು ಶಮನವಾಗುತ್ತದೆ.

ಕಾಡುಕೆಸುವಿನ ಎಲೆ, ಗಡ್ಡೆ, ದೇಟುಗಳಲ್ಲಿ ಬಾಯಿ ತುರಿಕೆ ತುರುವಂತಹ ಗುಣಗಳಿದ್ದು ಅವುಗಳನ್ನು ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುವಾಗ ಹುಳಿ, ಖಾರ, ಉಪ್ಪು, ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸುವುದರಿಂದ ಈ ಬಾಯಿ ತುರಿಕೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೬. ಕಾಡು ತೊಂಡೆ: ಇದು ಮಳೆಗಾಲದ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಚಿಗುರೊಡೆಯುತ್ತದೆ. ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಬಳ್ಳಿ ಒಣಗುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಇದರ ಗಡ್ಡೆ ನೆಲದಡಿಯಲ್ಲಿ ಹಸಿಯಾಗಿದ್ದು ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಚಿಗುರುತ್ತವೆ. ಇದನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರು ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಎಳೆಯ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಬೀಜಸಹಿತ ಹಸಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ತಂಬುಳಿ, ಪಲ್ಯ ಹುಳಿ ಗೊಜ್ಜನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಊಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

೭. ಸೀಗೆ ಸೊಪ್ಪು: ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಈ ಸೀಗೆ ಸೊಪ್ಪು ಉತ್ತಮವಾದ ಪೌಷ್ಠಿಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಗಿಡದಲ್ಲಿ ಮುಳ್ಳುಗಳಿದ್ದು ಮೊದಲು ಮುಳ್ಳಿನಿಂದ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ನಂತರ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು, ಬೇರೆ ನೀರಲ್ಲಿ ಬೇಳೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಬೇಳೆ ಬೆಂದ ನಂತರ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಉಪ್ಪು ಖಾರ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ರಾಗಿ ಮುದ್ದೆ ಮತ್ತು ರೊಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕೇವಲ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಮಾತ್ರ ಬಳಸದೇ ಔಷಧಿಯಾಗಿಯೂ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ರಕ್ತ ವೃದ್ಧಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಕಣ್ಣಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಔಷಧಿಯಾಗಿದೆ.

೮. ತಗಟೆ ಸೊಪ್ಪು: ಈ ಸೊಪ್ಪು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಗಿಡಗಳ ಮೇಲೆ ಬಳ್ಳಿಯಂತೆ ಹಬ್ಬಿರುತ್ತದೆ. ಬಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿರುವ ಚಿಗುರನ್ನು ಬಿಡಿಸಿಕೊಂಡು, ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ತೊಗರಿ ಅಥವಾ ಕಡಲೆ ಬೇಳೆಯನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಕುದಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಕುದಿಸಿದ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಖಾರ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪುಸಾರು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಸಹ ಔಷಧಿಯ ಗುಣವನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಜ್ವರ, ನೆಗಡಿ, ಕೆಮ್ಮು ಬಂದಾಗ ಇದರ ಸಾರನ್ನು ಆಹಾರದ ಮೂಲಕ ನೀಡಿ ಅನಾರೋಗ್ಯದ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ನಿವಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

೯. ಸಾಸುವೆ ಸೊಪ್ಪು: ಸಾಸುವೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಎಲೆ ಮತ್ತು ಹೂವು ಎರಡನ್ನು ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಉಪ್ಪುಸಾರು ಮಾಡಿ ಮುದ್ದೆಯೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸೊಪ್ಪು ಹಲವಾರು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು, ನರದೌರ್ಬಲ್ಯವಿದ್ದವರು ಸೊಪ್ಪಿನ ಜೊತೆಗೆ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ಸೇವಿಸಬೇಕು ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

೧೦. ತನ್ನ ಉಣ್ಣಂಗಾನ ಸೊಪ್ಪು: ಇದು ಕಂಬಳಕಾಯಿ ಬಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹೋಲುತ್ತದೆ. ಈ ಸೊಪ್ಪು ಹುಳಿಯಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಔಷಧಿಯಾಗಿಯೂ ಸಹ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಎದೆಹಾಲು ಕಡಿಮೆಯಾದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ತೊಗರಿ ಬೇಳೆ ಮತ್ತು ಉಣ್ಣಂಗಾನ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೆಂದ ಬಳಿಕ ಅವೆರೆಡನ್ನು ಕೈಯಿಂದ ಹಿಂಡಿ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ರಸವನ್ನು ಬರ್ಪಡಿಸಿ ಆ ರಸವನ್ನು ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಕುಡಿಸುವುದರಿಂದ ಎದೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಜಾಸ್ತಿಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

೧೧. ಕುಂಬಳ ಸೊಪ್ಪು: ಕುಂಬಳ ಬಳ್ಳಿಯ ಚಿಗುರನ್ನು ಕಿತ್ತು ಬೇಳೆ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿದ ನಂತರ ಕುಂಬಳ ಸೊಪ್ಪಿನ ಚಿಗುರನ್ನು ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವೆರಡು ಬೆಂದ ಮೇಲೆ

ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ, ಖಾರ ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪುಸಾರು ಮಾಡಿ ಮುದ್ದೆ, ರೊಟ್ಟಿ, ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ಸಾಂಬಾರು ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ.

೧೨. **ಹೊನಂಗೊನ ಸೊಪ್ಪು:** ಈ ಸೊಪ್ಪು ಎಲ್ಲಾ ಋತುಮಾನಗಳಲ್ಲೂ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತಂಪಾದ ವಾತಾವರಣವಿದ್ದರೆ ತುಂಬಾ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಸೊಪ್ಪನ್ನು ತೊಳೆದು ನಂತರ ಬೇರೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅಲಸಂದಿ, ಹುರುಳಿ ಇತರೆ ಬೇಳೆಕಾಳುಗಳನ್ನು ಸೊಪ್ಪಿನೊಂದಿಗೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕೈಯಿಂದ ಹಿಂಡಿ ರಸವನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಅರೆದು ಸೊಪ್ಪಿನ ರಸದೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಮುದ್ದೆ ಅಥವಾ ರೊಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಕೇವಲ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸದೇ ಔಷಧಿಯಾಗಿಯೂ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸೊಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ರಕ್ತ ಶುದ್ಧೀಕರಿಸುವ ಗುಣಗಳಿದ್ದು ಅನಾರೋಗ್ಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೧೩. **ಗಣಕೆ ಸೊಪ್ಪು:** ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೇಳೆ, ಅಲಸಂದಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ನಂತರ ಗಣಕೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಅದರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಪುನಃ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೆಂದ ನಂತರ ಉಪ್ಪು, ಖಾರ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪುಸಾರು ಮಾಡಿ ಮುದ್ದೆ, ರೊಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಸಹ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಇದರ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿನ ಜಂತು ಹುಳುಗಳು ನಾಶವಾಗುತ್ತವೆ.

೧೪. **ಬಸಳೆ ಸೊಪ್ಪು:** ಇದು ಬಳ್ಳಿಯಂತೆ ಹಬ್ಬಿರುತ್ತದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಬಿಳಿ ಮತ್ತು ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಬಸಳೆಗಳಿವೆ. ಇವೆರಡರಲ್ಲಿ ಬಿಳಿ ಬಸಳೆಯು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು ಇದರ ಉಪಯೋಗವೇ ಹೆಚ್ಚು. ಈ ಬಸಳೆ ಹಾಗೂ ಬಸಳೆಯ ದಂಟಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಸಾರು ರುಚಿಕರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ದೇಹಕ್ಕೆ ತಂಪು ನೀಡುವ ಗುಣವಿದೆ. ಬಸಳೆಯು ವಾತ, ಮಲಬದ್ಧತೆ ಹಾಗೂ ಬಾಯಿ ಹಣ್ಣುಗಳ ನಿವಾರಣೆಗೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿದ್ದು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಹಾಗೂ ಗರ್ಭಿಣಿಯರಿಗೆ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಸೊಪ್ಪು ಇದಾಗಿದೆ. ಈ ಎಲೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಉಪ್ಪಿನ ಹರಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಜಗಿದರೆ ಬಾಯಿ ಹುಣ್ಣು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೧೫. **ನುಗ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪು:** ನುಗ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಇದರ ಕಾಯಿ, ಸೊಪ್ಪು, ಹೂಗಳು ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಔಷಧೀಯಾಗಿ ಬಳಸಲು ಉತ್ತಮವಾದುದಾಗಿದೆ. ಈ ಸೊಪ್ಪಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬಿಣದಂಶ ಹೇರಳವಾಗಿದೆ. ಇಡೀ ಮರದಲ್ಲಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಕಾಯಿ, ಹೂಗಳು ಉಷ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಗರ್ಭಿಣಿ ಸ್ತ್ರೀಯರಿಗೆ ಇದು ನಿಷೇಧ. ಆದರೆ ಮೊಲೆಯುಣಿಸುವ ತಾಯಂದಿರು ನುಗ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬಳಸುವುದರಿಂದ ಹಾಲು ಶುದ್ಧವಾಗುತ್ತದೆ. ಇರುಳುಗಣ್ಣಿನ ತೊಂದರೆ ಇದ್ದವರು ನುಗ್ಗೆಕಾಯಿ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಪರಿಹಾರ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಹೆಸರುಕಾಳಿನೊಂದಿಗೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಪಲ್ಯ ಅಥವಾ ಸಾರು ಮಾಡಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ದೃಷ್ಟಿಶಕ್ತಿ ಉತ್ತಮವಾಗುತ್ತದೆ.

೧೬. ಹುಳಿ ಸೊಪ್ಪು: ಇದು ನೀರಿರುವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಳೆಯಂತೆ ಬೆಳೆಯುವ ಸೊಪ್ಪು. ಈ ಸೊಪ್ಪಿನಲ್ಲಿ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಅಧಿಕವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ವಾತ, ಸಂಧಿವಾತ, ಮೂತ್ರಪಿಂಡ ಮತ್ತು ಮೂತ್ರಕೋಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಲ್ಲು ಇರುವವರು ಇದನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

೧೭. ಕಾಡುಕೊತ್ತಂಬರಿ: ಇದು ಕೊಡಗಿನ ತಿತಿಮತಿಯ ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲೆಂದರಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದಿದೆ. ಇದರ ಎಳೆ ಚಿಗುರು, ಮೊಗ್ಗು ಮತ್ತು ಕಾಂಡಗಳು ಸುವಾಸನೆ ಭರಿತವಾಗಿದೆ. ಇದರ ಎಳೆಯ ಬೇರುಗಳನ್ನು ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿಗೆ ಬದಲಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದು. ಇದು ಸಹ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು, ಬಲಿತ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕುದಿಯುವ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿದರೆ ಇದರ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳು ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿ ಸೇರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಮಾಂಸಾಹಾರ ಹಾಗೂ ಮಾಂಸದ ಸೂಪುಗಳಲ್ಲಿಯು ಇದನ್ನು ಬಳಸುವರು. ಈ ಸಸ್ಯವನ್ನು ಕೆಮ್ಮು, ಮೂತ್ರಕೋಶದ ತೊಂದರೆ ಮೊದಲಾದ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುವರು. ಕಾಡುಕೊತ್ತಂಬರಿಯ ಸುವಾಸನೆಯಿಂದ ಹಾವುಗಳು ಮನೆಯ ಬಳಿ ಬರುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲವೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳು ಬಳಸುತ್ತಾ ತಮ್ಮ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ತಾವು ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರದಿಂದಲೇ ಸರಿದೂಗಿಸಿಕೊಳ್ಳವರು.

೫.೧೭ತರಕಾರಿಗಳು

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ದಿನ ನಿತ್ಯದ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಮನೆಯ ಹಿತ್ತಲಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಬದನೆಕಾಯಿ, ಹಾಗಲಕಾಯಿ, ತೊಂಡೆಕಾಯಿ, ಕುಂಬಳಕಾಯಿ, ನುಗ್ಗೆಕಾಯಿ, ಸೋರೆಕಾಯಿ, ಸೌತೇಕಾಯಿ, ಅವರೆಕಾಯಿ, ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ ಹೀಗೆ ಹತ್ತು ಹಲವು ಬಗೆಯ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

೧. ಬದನೆಕಾಯಿ: ಬದನೆ ವರ್ಷದ ಎಲ್ಲಾ ಕಾಲಗಳಲ್ಲೂ ದೊರೆಯುವ ಕೆಲವೇ ತರಕಾರಿಗಳಲ್ಲೊಂದು. ಇದರಲ್ಲಿ ಹಲವು ವಿಧಗಳಿವೆ. ಆದರೆ ಬೂದು ಬಣ್ಣದ ಬದನೆಕಾಯಿ ಬಳಸಲು ಶ್ರೇಷ್ಠವೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಖಾದ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಕೇವಲ ಆಹಾರವಾಗಿಯಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೇ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಇದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಯಿಲೆ ಇರುವವರು ಬದನೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬಾರದು.

ವಾತ ಹಾಗೂ ಕಫದ. ತೊಂದರೆಯಿರುವವರು ಬದನೆಕಾಯಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನಬೇಕು ಇದರಿಂದ ವಾತ ಹಾಗೂ ಕಫದ ಸಮಸ್ಯೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಂಗೈ ಮತ್ತು ಅಂಗಾಲು ಬೆವರುತ್ತಿದ್ದರೆ ಬದನೆಕಾಯಿ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅರ್ಧಗಂಟೆ ನೆನೆಹಾಕಿ ಆ ಮೇಲೆ ಅಂಗೈ ಅಂಗಾಲುಗಳನ್ನು ಆ ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆದರೆ ಬೆವರುವಿಕೆ ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ.

ಕಣ್ಣಿಗೆ ಪೊರೆ ಬಂದಾಗ ಬದನೆಗಿಡದ ಬೇರನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಬೇರನ್ನು ತೇಯ್ದು ಕಣ್ಣಿಗೆ ಹಚ್ಚಬೇಕು.

ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಯಿಲೆ ಇರುವವರು ಸೀಮೆ ಬದನೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು.

೨. **ನುಗ್ಗೆಕಾಯಿ:** ಇದು ಒಗರು ಮತ್ತು ಸಿಹಿಯಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಇದು ಸಹ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆ.

ನುಗ್ಗೆಕಾಯಿ ಸಾರು ಅತ್ಯಂತ ರುಚಿ ಹಾಗೇ ನರಗಳ ದೌರ್ಬಲ್ಯ ಹೋಗಲಾಡಿಸಿ ಮಲಬದ್ಧತೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ತಲೆನೋವಿಗೆ ನುಗ್ಗೆಸೋಪ್ಪಿನ ರಸಕ್ಕೆ ಎರಡು ಮೆಣಸುಕಾಳು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಅರೆದು ಹಣೆಯ ಮೇಲೆ ಸವರಿದರೆ ತಲೆನೋವು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ನುಗ್ಗೆ ಮರದ ಬೇರನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಹುಳುಕಡ್ಡಿಗೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೩. **ಪಡುವಲಕಾಯಿ:** ಪಡುವಲಕಾಯಿಯನ್ನು 'ಅಡ್ಲಕಾಯಿ ಪೂಡ್ಲಕಾಯಿ' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ಮನೆಯ ಛಾವಣಿ ಮೇಲೆ ಇದರ ಬಳ್ಳಿಯನ್ನು ಹಬ್ಬಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕಾಯಿಗಳಿಂದ ಹುಳಿ, ಪಲ್ಯ, ಸಾಂಬಾರು ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಬೀಜವನ್ನು ಮತ್ತು ಬೇರನ್ನು ಔಷಧಿಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ತರಕಾರಿ ಸ್ಥೂಲ ದೇಹಿಗಳಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಆಹಾರ ಹಾಗೂ ಶರೀರಕ್ಕೆ ತಂಪುಂಟು ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಪಡುವಲಕಾಯಿ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಅರಿಶಿಣದೊಂದಿಗೆ ಅರೆದು ಮೈ ಕಡಿತ ಉಂಟಾದಾಗ ಹಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ತುಂಬಾ ಬಲಿತ ಅಥವಾ ಹಣ್ಣಾದ ಪಡವಲಕಾಯಿ ಜೀರ್ಣವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಸಿಹಿ ಪಡುವಲಕಾಯಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಔಷಧಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

೪. **ಹಾಗಲಕಾಯಿ:** ಹಾಗಲಕಾಯಿ 'ಅಧರಕ್ಕೆ ಕಹಿ ಉದರಕ್ಕೆ ಸಿಹಿ' ಇದರಿಂದ ಅನೇಕ ಉಪಯೋಗಗಳಿವೆ. ಇದನ್ನು ಮಿಡಿಕಾಯಿ ಎಂದು ವಿವಿಧ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗಲಕಾಯಿಯಿಂದಲೂ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ತಿಂಡಿ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವರು. ಬಾಳಕ, ಗೊಜ್ಜು, ಪಲ್ಯಗಳನ್ನು ಸಹ ತಯಾರಿಸುವರು. ಇದರಲ್ಲೂ ಸಹ ಔಷಧಿಯ ಗುಣಗಳಿದ್ದು, ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಧುಮೇಹಗಳಿಗೆ ಅನಾದಿ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಇದು ಮನೆಮದ್ದಾಗಿದೆ. ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ಇದರ ರಸವನ್ನು ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಖಾಲಿ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸೇವನೆ ಮಾಡಿದರೆ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಯಿಲೆ ನಿಯಂತ್ರಿಸಬಹುದು. ಬರೀ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ರಕ್ತ ಶುದ್ದಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಜ್ವರ ಕೆಮ್ಮು ಇರುವವರಿಗೆ ಇದು ಪಥ್ಯದ ಆಹಾರವಾಗಿ ಉಪಯೋಗವಾಗುತ್ತದೆ.

೫. **ಹೀರೆಕಾಯಿ:** ಇದು ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಜಾತಿಗೆ ಸೇರಿರುವ ಒಂದು ತರಕಾರಿ ಇದನ್ನೇ ವರ್ಷದ ಎಲ್ಲಾ ಕಾಲದಲ್ಲಿಯು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಬಲಿತ ಕಾಯಿಯ ನಾರನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರು ಮೈ ತೊಳೆವ ಸಾಧನದಂತೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿವೆ. ಮತ್ತು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದೆ. ಇದರಿಂದ ಪಲ್ಯ, ಸಾರು, ಚೊಂತ, ಹುಳಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಇದರಲ್ಲಿ ಸಿಹಿ ಮತ್ತು ಕಹಿಯಿಂದ ಇರುವ ಎರಡು ಬಗೆಯ ಕಾಯಿಗಳಿವೆ. ಸಿಹಿಯನ್ನು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಕಹಿಯನ್ನು ಔಷಧಕ್ಕೆ ಬಳಕೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಎಲೆಯನ್ನು ಅರೆದು ಗಾಳಗಳಿಗೆ ಹಚ್ಚುವುದರಿಂದ ಗಾಯವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರ ಬೇರನ್ನು ತೇದು ಮೂಲವ್ಯಾಧಿ ಮೊಳಕೆಗೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ಗುಣವಾಗುತ್ತದೆ.

೬. **ಸೋರೆಕಾಯಿ:** ಸೋರೆಕಾಯಿ ಕುಂಬಳ ಜಾತಿಗೆ ಸೇರಿದ ಒಂದು ತರಕಾರಿ ಬೆಳೆ. ಇದನ್ನು ಹುಳಿ, ಪಲ್ಯ, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಸಾರು ಮುಂತಾದ ಖಾದ್ಯಗಳ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಈ ಸೋರೆಕಾಯಿ ಬುರುಡೆಯಿಂದ ತಮ್ಮ ದೈವಗಳನ್ನು ಆಹ್ವಾನಿಸಲು 'ಬುರುಡೆಗಳನ್ನು' ಇದರಿಂದ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಗುಡ್ಡಪ್ಪ ಯಜಮಾನ ಅಥವಾ ಮಾಂತ್ರಿಕರ ಬಳಿಯಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಈ ಬುರುಡೆಯನ್ನು ವಿಶೇಷ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸುವುದು ಹೆಚ್ಚು. ಈ ಬುರುಡೆಯನ್ನು ಕೆಲವರು ನೀರು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಹಾಗೂ ಸಂಗೀತ ವಾದ್ಯಗಳ ತಯಾರಿಕೆಗೂ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಹಾಲುಗುಂಬಳ, ಈಸುಕಾಯಿ, ಕಹಿಸೋರೆ ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಇದರಲ್ಲಿಯು ಸಹ ಔಷಧಿಯ ಗುಣಗಳಿದ್ದು ದೇಹವನ್ನು ತಂಪಾಗಿಡಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೂ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ನಿತ್ಯ ಬಳಸುವುದರಿಂದ ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ. ಕರುಳು ಹುಣ್ಣು ಇರುವವರಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಆಹಾರವೆನ್ನಿಸಿದೆ. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲದೆ ರಕ್ತದ ಒತ್ತಡ ಭೇದಿ, ಮಲಬದ್ಧತೆ ಇದರಿಂದ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರ ರಸವನ್ನು ಅಂಗೈ ಅಂಗಾಲುಗಳಿಗೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ಉರಿ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ಅರೆದು ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ತಲೆಗೆ ಹಚ್ಚುವುದರಿಂದ ಕೂದಲು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ತಿರುಳನ್ನೇ ಅರೆದು ಮುಖಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳುವುದರಿಂದ ಮುಖದ ಕಾಂತಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ಇದರ ರಸವನ್ನು ಕಣ್ಣಿಗೆ ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಕಣ್ಣಿನ ಉರಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಮನುಷ್ಯರು ಮೂಲತಃ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಕೂಸು. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಪ್ರಕೃತಿಯೊಂದಿಗೆ ಸಾವಯವ ಸಂಬಂಧವಿರಿಸಿಕೊಂಡು ಜೀವಿಸಲು ಆರಂಭಿಸಿದ ಹಾಗೂ ತನ್ನ ಜೀವನ ಶೈಲಿಯಲ್ಲಿ ಆಗಾಧ ಪ್ರಮಾಣದ ಬದಲಾವಣೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬಾಳಲಾರಂಭಿಸಿದರು. ಕಾಲಾನಂತರದಲ್ಲಿ ಆಧುನಿಕತೆಗೆ ಒಗ್ಗಿಕೊಳ್ಳುವ ಬರದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ತುತ್ತಾಗುತ್ತ ಬಂದರು. ಹಾಗೆಯೇ ಅವುಗಳಿಗೆ ಪರಿಹಾರ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಲು ಪ್ರಕೃತಿಯ ಮೊರೆ ಹೋದನು. ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿರುವ ಸಸ್ಯ, ಗಿಡಮರ, ಬಳ್ಳಿಗಳು ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಂಡ ನಂತರ ಅವುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಲು ಶುರುಮಾಡಿದೆ.

೫.೧೩. ನೀರು

"ಪಂಚಭೂತಗಳಲ್ಲೊಂದಾದ ಜಲಕ್ಕೂ ಜೀವಕ್ಕೂ ಅವಿನಾಭಾವ ಸಂಬಂಧವಿದೆ. ಜೀವೋತ್ಪತ್ತಿ ಜಲದಲ್ಲೇ ಎಂದು ವಿಜ್ಞಾನ ಹೇಳುತ್ತದೆ. ಇಡೀ ಸ್ಥಾವರ ಜಂಗಮ ಜಗತ್ತಿನ ಜೀವನಾಡಿ ಈ ಜಲ. ಜನಪದರಿಗೆ ಜಲ ಪರಮಪೂಜ್ಯ. ಇದನ್ನು 'ಗಂಗಾಮಾತೆ' ಎಂದು ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ನೆಲ ಜಲ ಸಂಪರ್ಕಿಸುವ ನಿಸರ್ಗ ಸಹಜ ನದಿ ತೀರದಲ್ಲಿ ಮಾನವ ಬದುಕು ಮೊಳಕೆಯೊಡೆದು ಬೇರೂರಿತು.

ಪ್ರಕೃತಿ–ಸಂಸ್ಕೃತಿ ನಾಗರಿಕತೆಗಳು ಕುಡಿಯೊಡೆದು ದಾಂಗುಡಿ ಇಟ್ಟವು ಇಂದೂ ಸಹಿತ ನೀರಿಲ್ಲದ್ದು ಊರಲ್ಲಿ ನಾರಿ ಇಲ್ಲದ್ದು ಸಂಸಾರ ಅಲ್ಲ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ನೀರೇ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಜೀವ ಜಗತ್ತಿಲ್ಲ."೧೭

ಹೀಗೆ ನೀರು ಪಂಚಭೂತಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿ ಜೀವೋತ್ಪತ್ತಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ನೀರನ್ನೇ ಹೆಣ್ಣು, ಶಕ್ತಿ, ಎಂದು ಗುರುತಿಸುವ ಮೂಲಕ ತಮ್ಮ ಆಚರಣೆ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ನೀರಿಗೆ ವಿಶೇಷ ಸ್ಥಾನಮಾನ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ನೀರು ಒಂದೇ ಆಗಿದ್ದರೂ ಸಂದರ್ಭಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ ಇದನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ್ಯತೆ ಪಡೆದಿದೆ. ಬೆದರು ನೀರು, ಬೆರಸಿ ನೀರು, ಸುರಗಿ ನೀರು, ತೀರ್ಥ, ಪಾದೀಪಕ, ಧಾನಿನೀರು, ಗಂಗಾಜಲ, ಎಳ್ಳುನೀರು, ನೀರೋಕುಳಿ, ತೆಪ್ಪೆ ಬಿಡುವುದು ಮುಂತಾಗಿ ಗುರುತಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ನೀರು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುವ ಮರಗಳು

ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಬೇಟೆ, ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ಕಿರು ಅರಣ್ಯ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಕಾಡಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಬೇಕಾದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ದಾಹ ಅಥವಾ ನೀರಡಿಕೆಯಾದರೆ ಅವರು ಕಾಡಿನ ಹಳ್ಳ, ನದಿ, ಕೊಳಗಳನ್ನು ಹುಡಕದೆ ಗಿಡ, ಮರ, ಬಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹವಾಗಿರುವ ಔಷಧಿಯುಕ್ತ ನೀರನ್ನು ಕುಡಿದು ತಮ್ಮ ದಾಹವನ್ನು ತಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ತಮ್ಮ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಇವರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಇಂದಿಗೂ ಸಹ ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಇಂದಿಗೂ ಕಾಡಲ್ಲಿ ಸಂಚರಿಸುವಾಗ ದಾಹವಾದರೆ ಮತ್ತಿಮರ, ಕೊತ್ತುಳ್ಳಿ ಲಿಂಬು, ಮುಲ್ಲೆಗಿಡ, ಕರಿಮತ್ತಿಮರ, ಅತ್ತಿಮರ, ಪೌನಸೆ ಮರ, ಸುಳ್ಳಿಗಿಡ, ಸೇಬುಗಿಡ, ಕಾರೇಹುಲ್ಲು, ಬಿದಿರು, ಕಾಡುಮಲ್ಲಿಗೆ, ಮುಂಡಾಗೆ ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಸಹ ನೀರನ್ನು ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವ ಅಂಶವಿದ್ದು ಈ ಗಿಡ, ಮರ, ಸಸ್ಯಗಳು ಇದ್ದಲ್ಲಿ ನೀರಿನಂಶವಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಸಹಾಯದಿಂದ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಅದೇ ರೀತಿಯಾಗಿ ಕೀಟಗಳು ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಸಹ ತಮ್ಮ ವಾಸನೆ ಗ್ರಹಿಕೆಯ ಮೂಲಕ ನೀರಿನ ಮೂಲವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಅಂಥಹ ಪ್ರಾಣಿಗಳಲ್ಲಿ ಆನೆಯು ತನ್ನ ವಾಸನಗ್ರಹಿಕೆಯ ಮೂಲಕ ಶೀತಾಂಶವಿರುವ ಜಾಗವನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ ಕಾಲಿನಲ್ಲಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಒದ್ದು, ಒದ್ದು ನೀರನ್ನು ಒರಿಸಿ ಕುಡಿಯುತ್ತದೆ. ಜೇನುನೊಣಗಳು ವಾಸಿಸುವಲ್ಲಿಯು ಸಹ ತೇವಾಂಶದ ಗುಣಗಳಿದ್ದು, ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರು ಈ ಜೇನುನೊಣಗಳ ಹಾರಾಡುವಿಕೆ ಮತ್ತು ನೆಲಸುವಿಕೆಯ ಮೂಲಕ ಈ ನೀರಿನ ಸ್ಥಳಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವರು.

ಕಪ್ಪು ಇರುವೆಯ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಜೇನುನೊಣವಿದೆ. ಅದು ಶೀತಾಂಶವಿರುವ ಜಾಗದಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಜೇನುಕುರುಬರು ಅಟ್ಟೆಕಾ ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಬ್ಯಾಣ ಕುಯ್ಯ ಎಂದು ಸಹ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಮತ್ತಿ ಮರ: ಈ ಮರಗಳು ಇದ್ದಲ್ಲಿ ಅಂತರ್ಜಲ ಸಂಗ್ರಹ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಮರದಲ್ಲಿ ಮೂವತ್ತರಿಂದ ನಲವತ್ತು ಲೀಟರ್‌ನಷ್ಟು ನೀರು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತವೆ. ಒಂದು ಸಾರಿ ನೀರು ಸಂಗ್ರಹ ಮಾಡಿದ ಭಾಗವನ್ನು

ಕಡಿದರೆ ಮತ್ತೆ ನೀರು ಸಂಗ್ರಹಣೆಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಈ ಮರದಲ್ಲಿಯ ನೀರನ್ನು ದಮ್ಮಿಗೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ನೀರು ಒಗರಿನಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ.

ಅತ್ತಿಮರ: ಈ ಮರದ ನೀರನ್ನು ರಾತ್ರಿ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ನೀರು ಸಿಹಿಯಾಗಿದ್ದು ಸುವಾಸನೆಯಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು ಸರ್ಪಗಳಿಗೆ ಇದರ ನೀರು ಪ್ರಿಯವಾದುದಾಗಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿಯು ನೀರು ಔಷಧಿಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು, ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಬಿಳಿ ಮತ್ತು ಕೆಂಪು ಸೆರಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರೆ ಈ ನೀರನ್ನು ಸೇವಿಸಿದರೆ ಸಮಸ್ಯೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಅತ್ತಿಮರದ ನೀರನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಚೌತಿಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲ್ಗಡೆ ಕಾಣುವ ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪನೆಯ ಭಾಗದ ಬೇರನ್ನು ಬಾಯಿಗೆ ಬಟ್ಟೆಮುಚ್ಚಿ ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಇಡಬೇಕು. ಮತ್ತೆ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಬಟ್ಟೆ ಕಟ್ಟಿ ನೀರು ಬರುವ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಇಡುವುದರಿಂದ ಕಸಕಡ್ಡಿಗಳು ನೀರಲ್ಲಿ ಬೀಳದಂತೆ ಈ ಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟಬೇಕು. ನಂತರ ನೀರು ಸಂಗ್ರಹಣೆಯಾದ ಮೇಲೆ ನೀರನ್ನು ಕುಡಿದು ಪುನಃ ಬೇಕಾದರೆ ನೀರನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದು. ಈ ನೀರನ್ನು ಮಳೆಗಾಲ ಮತ್ತು ನೀರಿನ ಸೆಲೆಯಿರುವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಅತ್ತಿ ಮರವಿದ್ದರೆ ಆ ಮರದ ಬೇರಿನಿಂದ ಮೂರು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ನೀರು ಬರುತ್ತದೆ.

- ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಅತ್ತಿಮರದ ನೀರನ್ನು ಕುಡಿದರೆ ಗಂಟಲಲ್ಲಿ ಆಗಿರುವಂಥಹ ಹುಣ್ಣು, ಕಫದ ಗಂಟಿನ ಸಮಸ್ಯೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.
- ಕೆರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಮುಂಡಾಗೆ ಗಿಡವು ಹೆಚ್ಚು ನೀರನ್ನು ಬಿಡುತ್ತದೆ.
- ಕೆರೆ ಮತ್ತು ನದಿಯ ದಡದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಸೇಬು ಗಿಡಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ನೀರನ್ನು ಹಿಡಿದಿಡುತ್ತವೆ.
- ಸುಳ್ಳಿ ಗಿಡದಲ್ಲಿಯು ಸಹ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ನೀರನ್ನು ಹಿಡಿದಿರುತ್ತದೆ.
- ಪೌನಸೆ ಮರದ ಬಳ್ಳಿಯು ಹೆಚ್ಚು ನೀರು ಸಂಗ್ರಹಣೆಯನ್ನು ಮಾಡಿರುತ್ತದೆ.
- ಕರಿಮತ್ತಿಮರ ಇದರ ನೀರು ಒಗರಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇದರ ನೀರು ಪಿತ್ತಕ್ಕೆ, ಕರುಳಲ್ಲಿ ಹುಣ್ಣು ಆಗಿದ್ದರೆ ಈ ನೀರನ್ನು ಕುಡಿಯಬೇಕು.
- ಕಾಡಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಕೆಲವು ಸಸ್ಯಗಳು ಸಹ ಬಾಯಾರಿಕೆಯ ದಾಹವನ್ನು ನೀಗಿಸುತ್ತವೆ. ಅಂಥಹ ಸಸ್ಯಗಳ ಎಲೆಗಳೆಂದರೆ ಹುಳಿಸೊಪ್ಪು, ದೊಡ್ಡಹುಳಿಸೊಪ್ಪು, ಚಿಣಕೆ ಸೊಪ್ಪು, ಹುಣಸೆ ಚಿಗರು ಇವುಗಳು ದಾಹವನ್ನು ನೀಗಿಸುತ್ತವೆ.
- ಆಲೆಸೊಪ್ಪು, ಕಾಡು ಅಗಲ ಸೊಪ್ಪು, ಗಣಕೆ ಸೊಪ್ಪು, ತೊಂಡೆಸೊಪ್ಪು, ಗಂಗನುಂಡೆ ಸೊಪ್ಪು, ಇವುಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುವ ಮೂಲಕ ಕಾಡಲ್ಲಿ ಅಲೆಯುವ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ಹಸಿವನ್ನು ನೀಗಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು.
- ಕಾಡು ಸಂಪಿಗೆ ಹೂ, ಗೋಣಿ ಹೂ, ಮಜ್ಜಿಗೆ ಹೂ, ಮುಲ್ಲೆ ಹೂ, ಆಲೆ ಹೂ ಇವು ಸಹಿಯಾಗಿದ್ದು ಹೊಟ್ಟೆ ನೋವು, ಕಣ್ಣು ಮಂಜು ಆಗುವುದು, ತಲೆ ನೋವಿಗೆ ಈ ಹೂವುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುವ ಮೂಲಕ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

• ತೇಗದ ಮರಗಳು ಹೆಚ್ಚು ನೀರಿನ ಅಂಶವನ್ನು ಹೀರುವುದರಿಂದ ಭೂಮಿಯೊಳಗಿನ ನೀರು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

• ಅಡಕೆ ಮರವು ನೀರನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡವುದರಿಂದ ನೀರಿನಾಂಶ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

• ಗದ್ದೆಯು ಸಹ ನೀರನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡುವುದರಿಂದ ನೀರಿನಾಂಶ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

• ಹೂ ಬಾಳೆ, ನೇಂದ್ರ ಬಾಳೆ, ಶುಂಠಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ಅನೇಕ ಬಗೆಯ ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಎರೆಹುಳು, ಏಡಿ ಇವುಗಳು ನಾಶವಾಗುತ್ತವೆ ಈ ಜೀವಿಗಳು ಇರುವಲ್ಲಿಯು ಸಹ ನೀರಿನಂಶವಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು.

• ಇಂದು ಅತಿಯಾದ ಬೋರವೆಲ್‌ಗಳು ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ನೀರಿನ ಮೂಲ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ.

• ನೋಜೆ ಹುಲ್ಲು, ಕುವಾಲೆ ಮತ್ತು ಮುಂಡಗೆ ಈ ಗಿಡಗಳು ಇರುವುದರಿಂದ ನೀರಿನಾಂಶ ಇರಲು ಸಹಾಯವಾಗುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಈ ಬಗೆಯ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ಕಂಡಾಗ ಅಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಇದೆ ಎಂದು ತಿಳಿಯಬಹುದು.

ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಗಾಗಿ ಅಥವಾ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣೆಗಾಗಿ ಸಂಚರಿಸುವ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಬಾಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ನೀಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ನೀರಿನ ಸೆಲೆಯನ್ನು ತಿಳಿಯಲು ಮರಗಳು ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶ, ನೀರಿನ ನೆಲೆ ಇರುವ ಪ್ರದೇಶದ ಗಿಡ, ಮರ, ಬಳ್ಳಿ, ಹುಲ್ಲುಗಳ ಬೆಳೆಯುವಿಕೆಯನ್ನು ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಮೂಲಕ ತಿಳಿಯುವುದು ಇವರಲ್ಲಿರುವ ವಿಶೇಷ ಜ್ಞಾನವಾಗಿದೆ.

೫.೧ಳಕಿರು ಅರಣ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು

"ಉಷ್ಣವಲಯದ ಎಲ್ಲಾ ಅರಣ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಅಂದರೆ ಸಸ್ಯಗಳು, ಪ್ರಾಣಿಗಳು, ಅವುಗಳ ಭಾಗಗಳು, ಅಣಬೆಗಳು ಮತ್ತು ಮರಪಾಚಿಗಳು ಇತ್ಯಾದಿ ಮನುಷ್ಯರ ಬಳಕೆಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ಸೌದೆ ಮತ್ತು ಮರಮುಟ್ಟು ಬಿಟ್ಟರೆ ಉಳಿದುದೆಲ್ಲ ಕಿರು ಅರಣ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಮೇವಿಗೆ, ಔಷಧ ಮೂಲಿಕೆ ಮತ್ತು ಪರಿಮಳ ದ್ರವ್ಯಗಳಿಗೆ, ಏಣಿ ಮತ್ತು ಮನೆ ಕಟ್ಟುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳಿಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇವನ್ನೆಲ್ಲ ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಅರಣ್ಯದ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವರ ಉಪಜೀವನಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಹಣಗಳಿಕೆಗೆ ಅನುಕೂಲ ಒದಗಿಸುತ್ತವೆ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ- ವಾಸಿಸುವ ಐವತ್ತು ಕೋಟಿಗೂ ಹೆಚ್ಚು ಜನರಿಗೆ ಇಂಥ ಕಿರು ಅರಣ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳೇ ಜೀವನಾಧಾರವಾಗಿವೆ."೧೮

೧. ನೆಲ್ಲಿ ಕಾಯಿ: ಇದು ಅರಣ್ಯದ ಒಂದು ಬಹುಮುಖ್ಯ ಕಿರು ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಿದೆ. ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ 'ಸಿ' ಜೀವಸತ್ವ ಹೇರಳವಾಗಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ತ್ರಿಫಲಾ ಚ್ಯವನಪ್ರಾಶದಂಥ ಆರ್ಯುವೇದಿಕ್ ಔಷಧಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಹೊರತಾಗಿ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯನ್ನು ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಜಾಮ್, ಶಾಂಪೂ ಮತ್ತು ಬಣ್ಣಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲೂ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಫೆಬ್ರುವರಿ ಮತ್ತು ಮಾರ್ಚ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ

ಎಲೆಗಳೆಲ್ಲ ಉದುರಿದಾಗ ಇದರ ಹೂ ಅರಳುತ್ತವೆ. ನವೆಂಬರ್ ಡಿಸೆಂಬರ್ ನಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಗಳು ಬೆಳೆದು ನಿಂತಿರುತ್ತವೆ. ಇದರ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಕಾಡಿನ ಜಿಂಕೆ, ಕಾಡೆಮ್ಮೆ ಮತ್ತು ಕಾಡುಕೋಣಗಳು ತಿಂದು ದೂರು ಪ್ರಯಾಣ ಮಾಡಿ ಸಗಣಿ ಹಾಕಿ ಅಲ್ಲಿ ನೆಲ್ಲಿ ಮರಗಳು ಬೆಳೆಯಲು ಸಹಾಯವಾಗಿದೆ. ನೆಲ್ಲಿ ಮರಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಬೇಕಾದರೆ ಕಾಯಿ ಕೀಳುವಾಗ ಗಿಡದಲ್ಲಿ ಶೆ. ೨೫ರಷ್ಟು ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಮರದಲ್ಲೆ ಬಿಡಬೇಕು ಎಂದು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಗಿಡದಲ್ಲಿ ಬಿಟ್ಟು ಬಂದಂತಹ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಇತರೆ ಪರೋಪ ಜೀವಿಗಳು ಸೇವಿಸಿ ಬೀಜ ಪ್ರಸರಣದ ಮೂಲಕ ಹೆಚ್ಚು ಗಿಡಗಳು ಬೆಳೆಯಲು ಸಹಾಯಕವಾಗುತ್ತದೆ.

ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಕೀಳುವಾಗ ಕೊಂಬೆಗಳನ್ನು ಕಡಿಯುವ ಬದಲಾಗಿ ಗಿಡವನ್ನು ಜೋರಾಗಿ ಅಲುಗಾಡಿಸಿ ನೆಲಕ್ಕೆ ಬಿದ್ದಂತಹ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವರು.

ಈ ಗಿಡದಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಬೇರೆ ಪರೋಪಜೀವಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಬೇಕು. ಅವು ಆ ಗಿಡದಲ್ಲಿದ್ದರೆ ಕಾಯಿಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೨. ಪಾಚಿ: ಪಾಚಿಗಳು ಸಣ್ಣ ಸಸ್ಯಗಳು. ಇವು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ತೇವ ಮತ್ತು ನೆರಳಿನ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಗುಂಪಾಗಿ ಅಥವಾ ಪೊದೆಗಳಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ. ಅವು ಹೂ ಅಥವಾ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಹಾಗೂ ಅವುಗಳ ಎಲೆಗಳು ತೆಳ್ಳಗಿನ ತಂತಿಯಂಥ ಕಾಂತಗಳನ್ನು ಮುಚ್ಚಿರುತ್ತವೆ. ಇವು ಜೌಗು ಕಡಿಮೆ ಬೆಳಕಿನ ಪ್ರವೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಈ ಪಾಚಿಗಳು ಇದ್ದ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಅಂಶ ಇದ್ದೇ ಇರುತ್ತದೆ. ಅವುಗಳನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಸೂಕ್ತ ಜೀವಿಗಳು ಅಂದರೆ ಸಸ್ಯಗಳು, ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಬದುಕಿರುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ವಾಯುಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಸೂಚಕಗಳೆನ್ನಬಹುದು ಎಲ್ಲಿ ಪಾಚಿಗಳು ಇರುವುದಿಲ್ಲವೋ ಅಲ್ಲಿ ವಾಯುಮಾಲಿನ್ಯ ಜಾಸ್ತಿ ಇದೆ ಎಂಬುದು ತಿಳಿದು ಬರುತ್ತದೆ.

ಪಾಚಿಯನ್ನು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕವಾಗಿ ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ನಂದಿಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸುವರು. ಇವು ನಿಧನವಾಗಿ ಹರಿಯುವ ನದಿಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವುದರಿಂದ ಮತ್ತು ಅವು ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ತನ್ನಲ್ಲಿ ಉಳಿಸಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಆದರಿಂದ ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಆರಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತವೆ. ಅಲ್ಲದೇ ಇಂದೂ ಸಹ ಪಾಚಿಯನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೇ ಔಷಧಿ ತಯಾರಿಸುವ ಕಂಪನಿಗಳು ಔಷಧಿ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಅರಣ್ಯವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳು ಮಳೆಗಾಲ ಕಡಿಮೆಯಾದಂತೆ ಪಾಚಿ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ತೊಡಗುತ್ತವೆ. ಮಳೆ ಬರದೇ ಇರುವ ಶುಭ್ರ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ಗಮನಿಸಿ ತಂಡ ತಂಡಗಳಾಗಿ ಪಾಚಿ ಕೊಯ್ಲಿಗೆ ಹೊರಡುತ್ತಾರೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಮಳೆ ಬೀಳುತ್ತಿದ್ದರೆ ಮರವೇರಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಜಾರುವಿಕೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಪಾಚಿ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ತೀರಾ ಎತ್ತರದ ಮರಗಳ ಮೇಲೆ ಪಾಚಿ ಬೆಳೆದಿದ್ದರೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದು ಕಷ್ಟಕರ. ಇಂಥಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಎತ್ತರದ ಮರವೇರಲು ಬಿದಿರಿನ ಏಣಿಗಳನ್ನು ಹಾಗೂ ಮರಗಳಿಗೆ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಕಚ್ಚು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನೇ ಮೆಟ್ಟಲನ್ನಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಮರ ಏರಿ ಪಾಚಿ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡುವ ಕಿರು ಅರಣ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸರ್ಕಾರದ ಲ್ಯಾಂಪ್ಸ್, ಸೊಸೈಟಿಗೆ ನೀಡಿ ಹಣ ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ. ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮಾಡಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಇಂತಿಷ್ಟು ದರವನ್ನು ಸರ್ಕಾರವೇ ನಿಗಧಿಪಡಿಸಿರುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಲ್ಯಾಂಪ್ಸ್ ಸೊಸೈಟಿಯು ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ವಾರ್ನಿಶ್ ತಯಾರಿಸುವ ಉದ್ದಿಮೆಗಳಿಗೆ ಪಾಚಿಯನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

೩. **ಅಂಟುವಾಳಕಾಯಿ:** ಅಂಟುವಾಳ ಕಾಯಿ ಸ್ವಚ್ಚಗೊಳಿಸುವ ಗುಣಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ ನೆಲ ತೊಳೆಯಲು ಚಿನ್ನ, ಬೆಳ್ಳಿ, ರೇಷ್ಮೆ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಚಗೊಳಿಸಲು ಇದನ್ನೇ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಏಪ್ರಿಲ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕೆರೆ, ನದಿ, ಹಳ್ಳಗಳಲ್ಲಿ ರಂಜಕ ಬಳಸಿರುವ ಸಾಬೂನುಗಳನ್ನು ಬಟ್ಟೆ ತೊಳೆಯಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಪರಿಸರ ಮಾಲಿನ್ಯವಾಗುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ರಂಜಕದ ಅಂಶ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸೇರಿ ಇತರೆ ಜಲಚರ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಸಾಯುತ್ತವೆ. ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕರಗುವ ಗುಣವಿರುವುದರಿಂದ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಗೊಬ್ಬರವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಪಾಚಿಯಂಥ ಸಸ್ಯಗಳು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸಮರ್ಥವಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲು ಸಹಾಯಕವಾಗಿದೆ. ನಿಂತ ನೀರಲ್ಲಿ ಪಾಚಿ ಬೆಳೆಯುವುದರಿಂದ ಆಳಕ್ಕೆ ವಾತಾವರಣದ ಆಮ್ಲಜನಕ ಮತ್ತು ಸೂರ್ಯನ ಬೆಳಕು ಇಳಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಇದರಿಂದ ಜಲಚರ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಉಸಿರುಗಟ್ಟಿ ಸಾಯುವುದರಿಂದ ಕೊಳೆತು ಕಬ್ಬುವಾಸನೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಹಾಗೂ ಆ ನೀರು ಬಳಸಲು ಯೋಗ್ಯವಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ ಆದ ಕಾರಣ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಬಟ್ಟೆ ತೊಳೆಯಲು ಸ್ನಾನ ಮಾಡಲು ಬೆಳ್ಳಿ ಬಂಗಾರದ ಒಡವೆಗಳಿಗೆ ಹೊಳಪು ನೀಡಲು ಈ ಅಂಟುವಾಳದ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಅಂಟುವಾಳಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಲ್ಯಾಂಪ್ಸ್ ಸೊಸೈಟಿಗೆ ತಂದು ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ಸಿಕ್ಕಂತಹ ಹಣದಿಂದ ಜೀವನ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

೪. **ಸೀಗೆಕಾಯಿ:** ದೊಡ್ಡ ದೊಡ್ಡ ಮರಗಳನ್ನು ಅಥವಾ ಪೊದೆಗಳನ್ನು ಆಶ್ರಯಿಸಿ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ಸೀಗೆ ಬಳ್ಳಿಯು ಅಂಟುವಾಳದ ಕಾಯಿಯ ಗಿಡದ ಹಾಗೇ ತೇವಾಂಶ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಈ ಕಾಯಿಯ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಅಂಟುವಾಳದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬಟ್ಟೆ ತೊಳೆಯಲು, ಸ್ನಾನಮಾಡಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಕಾಯಿಗಳನ್ನೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಕುಟ್ಟಿಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅರಣ್ಯವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳು ಇದನ್ನು ಮಾರ್ಚ್ ಮತ್ತು ಏಪ್ರಿಲ್ ತಿಂಗಳಿನಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಲ್ಯಾಂಪ್ಸ್ ಸೊಸೈಟಿಗೆ ಮಾರಿ ಹಣ ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ.

೫.೧೫.ಮಾಂಸಹಾರ

"ಮನುಷ್ಯನ ಜೀವಿತಕ್ಕೆ ಗಾಳಿ, ನೀರು, ಆಹಾರ ಅತ್ಯಂತ ಅವಶ್ಯಕ. ಮೊದಲೆರಡು ಪ್ರಕೃತಿ ದತ್ತವಾದರೆ ಆಹಾರ ಸ್ವತಃ ಗಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವಂಥದ್ದು ಆದಿಮ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮನುಷ್ಯ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು

ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತ ದೇಹಕ್ಕೆ ಆಹಾರ ಪೂರೈಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದ. ಕೃಷಿಯ ಆವಿಷ್ಕಾರ ಆತನನ್ನು ಒಂದೆಡೆ ನೆಲೆ ನಿಲ್ಲುವಂತೆ ಮಾಡಿತು. ಆಹಾರ ಹಸಿವೆಯನ್ನು ಹಿಂಗಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಎಂಬ ಪರಿಮಿತ ಕಲ್ಪನೆ ಕ್ರಮೇಣ ಹಿಂದೆ ಸರಿದು ಅದರಲ್ಲಿ ರುಚಿ ಮತ್ತು ವೈವಿಧ್ಯತೆಗಳು ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡವು ಅಡುಗೆಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ದ್ಯೋತಕವಾಯಿತು."[೧೯]

ಮನುಷ್ಯ ಬೆಂಕಿಯ ಉಗಮವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಾಗಲೇ ಅಡುಗೆಯ ಅವಿರ್ಭಾವವಾಯಿತು. 'ಅಡು' ಎಂಬ ಧಾತುವಿನಿಂದ ಅಡುಗೆ ಶಬ್ಧದ ನಿವೃತ್ತಿಯಾಗಿದೆ. ಅಡು ಎಂದರೆ ಬೇಯಿಸು ಪ್ರಾಣಗಳಿದ್ದ ನೆಲೆಗೆ ಆಕಸ್ಮಿಕವಾಗಿ ಬೆಂಕಿ ಬಿದ್ದು ಸುಟ್ಟು ಹೋದವು. ಆ ಬೆಂದ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸೇವಿಸಿದಾಗ ಮನುಷ್ಯ ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುವುದನ್ನು ಕಲಿತ ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವು ಇದೆ. ಅಡುಗೆಯ ರಹಸ್ಯವಿರುವುದೂ ಬೇಯಿಸುವಿಕೆಯಲ್ಲಿಯೆ. ಜಾಗತಿಕ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಗಮನಿಸಿದಾಗ ಅಪಾರ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ'. ಹೀಗೆ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಆಕಸ್ಮಿಕ ಘಟನೆಯಿಂದ ಮಾನವ ಬೇಯಿಸಿ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವುದನ್ನು ಕಲಿತ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಭಿನ್ನತೆಯಿಂದ ಅಲ್ಲಿನ ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾದಂತಹ ಆಹಾರವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಸೇವಿಸುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಹಾಗೆಯೇ ಕರ್ನಾಟಕದ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಟ್ಟ ಗುಡ್ಡಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಗೆಡ್ಡೆ ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿ, ಗೆಣಸು ಸೊಪ್ಪು, ಸೆದೆ, ಕಾಡಿನ ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳಿಂದ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ವಿಶೇಷವಾದ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯಯುತ ಔಷಧಿಯ ಗುಣಗಳಿರುವ ಆಹಾರವನ್ನು ಆ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿಯೇ ಕಂಡುಕೊಂಡು ಬದುಕುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಪ್ರಾಣಿ ಪಕ್ಷಿಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಲೇ ಬಂದಿವೆ. ಇವರು ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದ ವಿವಿಧ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸ ರುಚಿಕರವಾಗಿದ್ದವು "ಕೆಲವು ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸಗಳು ಪಥ್ಯಕರವಾಗಿ ಕೆಲವು ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸಗಳು ರೋಗ ಜನಕವಾಗಿ ಕೆಲವು ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸ ಪುಷ್ಟಿಕರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಸಾರಂಗ ಮತ್ತು ಜಿಂಕೆಯ ಮಾಂಸ, ಮೊಲದ ಮಾಂಸ ಇವುಗಳು ಊಟ ಮಾಡಲು ತುಂಬಾ ಸೂಕ್ತವಾದ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳಾಗಿವೆ, ಮೀನನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ವೀರ್ಯವೃದ್ಧಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಪಕ್ಷಿಯ ಮಾಂಸ ಸುಲಭವಾಗಿ ಜೀರ್ಣವಾಗುವಂತಹ ಆಹಾರ".[೨೦] ಅಡವಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯಾಡಿ ಸೇವಿಸುವ ಕಾಡಿನ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸ ರುಚಿಯಾಗಿರುವದಲ್ಲದೇ ದೇಹಾರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಪುಷ್ಟಿ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಹಾಗೂ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಕೊಡುವಂತ ಆಹಾರವಾಗಿದೆಯಂದು ಸಮುದಾಯದ ಹಿರಿಯರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

೧. ಉಡ: ಸ್ವಚ್ಚ ಮಾಡಿದ ಉಡದ ಮಾಂಸವನ್ನು ಕಾಯಿಸಿದ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಶುಂಠಿ, ಒಣಮೆಣಸು ಸೇರಿಸಿ ಅರೆದು ಮಾಡಿದ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಬೇಯುತ್ತಿರುವ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸುತ್ತಾರೆ ಕುದಿಯುವಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ.

೨. ಕಾಡುಕುರಿ: ಕಾಡಿನ ಹಸಿ ಶುಂಠಿ, ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮೊದಲಾದ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಅರೆದು ಮಾಂಸ ಹಾಕಿದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೆಂದ

ನಂತರ ಎಲ್ಲರೂ ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ಕೂತು ಮುದ್ದೆಯೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಮಾಂಸವು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಉಳಿದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ನೇತು ಹಾಕಿ ಬೆಂಕಿಯ ಶಾಖ ಕೊಟ್ಟು ತಿಂಗಳು ಅಥವಾ ವರ್ಷಗಳವರೆಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ತಮಗೆ ಬೇಕಾದಾಗ ಒಣಗಿಸಿದ ಮಾಂಸದಿಂದ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ.

೩. **ಕಾಡುಹಂದಿ:** ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಪ್ರಕಾರ ಕಾಡುಹಂದಿಯ ಮಾಂಸ ಅತ್ಯಂತ ಪೌಷ್ಠಿಕಾಂಶದ ಮಾಂಸವಾಗಿದೆ. ಹಂದಿ ಮಾಂಸವನ್ನು ತುಂಡುಮಾಡಿ ತೊಳೆದು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಹಸಿಶುಂಠಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಕಿ ಅರೆದು ಬೇಯಿಸುತ್ತಿರುವ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಬೆಂದ ನಂತರ ರಾಗಿ ಮುದ್ದೆಯೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ದಿನವೂ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ಒಲೆಯ ಬಳಿಯೇ ಇಟ್ಟರೆ ಆ ಮಾಂಸದ ಅಡುಗೆ ೧೫-೨೦ ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

೪. **ಮೊಲ:** ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ಮೊಲವು ಉತ್ತಮವಾದ ಮಾಂಸಹಾರವಾಗಿದೆ. ಮೊದಲು ಮೊಲದ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿ ಕತ್ತರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮೊಲದ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಕಾರದ ಪುಡಿ, ಶುಂಠಿ, ಕಾಳಮೆಣಸು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯಿಂದ ಅರಿದು ಬಂದಂತಹ ಮಸಾಲೆಯನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮೊಲದ ಮಾಂಸವು ಮೃದುವಾಗಿದ್ದು ಬೇಗನೆ ಬೇಯುತ್ತಿತ್ತು. ಬೆಂದ ನಂತರ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು.

೫. **ಇಲಿಗಳು:** ಇವು ಬಿಲದಲ್ಲಿ ಗುಂಪು ಗುಂಪಾಗಿ ವಾಸಿಸುತ್ತವೆ. ತುಂಬಾ ಉದ್ದವಾಗಿರುವ ಬಿಲದಲ್ಲಿ ಇಲಿಗಳಿದ್ದರೆ ಬಿಲಕ್ಕೆ ಬೆಂಕಿ ಹಚ್ಚುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಏಳುವ ಹೊಗೆ ಬಿಲದೊಂದಿಗೆ ಹೋಗುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇಲಿಗಳು ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗಲು ಹೊರಕ್ಕೆ ಬರುವಾಗ ಅವುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಬಿಲದಲ್ಲೆ ಸತ್ತರೆ ಅಗೆದು ತೆಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ಬಿಳಿ ಇಲಿಯ ಮಾಂಸ ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಕೋಳಿ ಮಾಂಸದಂತೆ ಇರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಇಲಿಗಳನ್ನು ಸುಟ್ಟು, ಕೂದಲನ್ನು ತೆಗೆದು ಸ್ವಚ್ಛ ಮಾಡಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡು ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಗೊಜ್ಜು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಥವಾ ಕಬ್ಬಿಣದ ಸರಳಿಗೆ ಸಿಕ್ಕಿಸಿ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟು ಉಪ್ಪು ಕಾರ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ಸುಟ್ಟು ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ.

೬. **ಮೀನು:** ಮೀನಿನ ಹೊರ ಮೈಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಉಜ್ಜಿ ತೊಳೆದು ಕತ್ತರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಶುಂಠಿ ಕಾಳುಮೆಣಸು ಒಣಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮುಂತಾದ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಅರೆದು ಮೀನಿನೊಡನೆ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮೀನು ಸಾರಿಗೆ ಹುಳಿ ಮತ್ತು ಕಾರ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದ್ದರೆ ತಿನ್ನಲು ಬಹಳ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಕಾಡಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಅಥವಾ ಬೇಟೆಗೆ ಹೋದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಚಿರತೆ, ಹುಲಿ ಮುಂತಾದ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಬೇಟೆಯಾಡಿ ಹಿಡಿದಂತಹ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಹೆದರಿಸಿ ಅಥವಾ ತಿಂದುಬಿಟ್ಟು ಹೋದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಉಳಿದ ಮಾಂಸವನ್ನು

ಮನೆಗೆ ತರುತ್ತಿದ್ದರು. ಹೆಚ್ಚು ಮಾಂಸ ದೊರೆತರೆ ಅದನ್ನು ಬಿಸಿಲಿನ ಅಥವಾ ಬೆಂಕಿ ಶಾಖದಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ತಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿಟ್ಟು ಮಾಂಸದಿಂದ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಇಂದು ಅರಣ್ಯ ಇಲಾಖೆ ಬೇಟೆಯಾಡುವುದನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಿರುವುದರಿಂದ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬೇಟೆಯನ್ನು ನಿಲ್ಲಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇಂದು ಪೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರುವ ಕುರಿ, ಕೋಳಿ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹಿಂದೆ ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ನೆಲೆಸಿರುವಾಗ ಈ ಸಮುದಾಯಗಳಿಗೆ ಬೇಟೆಯಿಂದ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿತ್ತು. ಒಟ್ಟಾರೆಯಾಗಿ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಇಂದು ಮಾಂಸಾಹಾರ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ. ಮಾಂಸದ ಮಾರಾಟ ತುಟ್ಟಿಯಾದಂತೆ ಅದನ್ನು ಕೊಳ್ಳುವ ಶಕ್ತಿ ಇವರಲ್ಲಿ ಎಂದೇ ಹೇಳಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

೫.೧೬.ಜೀವಾನಾವರ್ತಕಾಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ

ಮಾನವನು ತನ್ನದೇ ಆದ ಅಸ್ಮಿತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದವನು, ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಮಾನವನು ತನ್ನ ಬದುಕನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕೆ ನಿರಂತರವಾದ ಪರಿಶ್ರಮಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗಿರುವುದನ್ನು ನಾವು ನೋಡಬಹುದು. ಮಾನವನ ಬದುಕಿನ ಚಿತ್ರಣವನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಮೂಲಕ ಅವಲೋಕಿಸಿದಾಗ ಅಂದರೆ ನಾಗರಿಕತೆಯ ಜೀವನ ಶೈಲಿಯನ್ನು ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಮುಂಚೆ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯೇ ವಾಸವಿದ್ದು ತಮ್ಮ ಜೀವನವನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡಿರುವುದು ತಿಳಿದುಬರುತ್ತದೆ. ತದ ನಂತರ ಗ್ರಾಮ, ನಗರಗಳಾಗಿ, ಬೆಳೆದು ವಾಸಿಸಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯೇ ಉಳಿದು ತಮ್ಮ ಜೀವನವನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಂಡು, ಕಾಡಿನ ಪರಿಸರದ ಒಂದು ಭಾಗವಾಗಿ ಬೆರೆತು ಹೋದರು. ಕಾಡು ವಾಸಿಗಳಾಗಿ ಹಲವಾರು ಸಮುದಾಯಗಳು ನಮಗೇ ಕಾಣಸಿಗುತ್ತವೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಲ್ಪಡುತ್ತವೆ.

ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ತಮ್ಮ ಮೂಲ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಂಡು ಮುಂದುವರೆಯುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ಆಚಾರ, ವಿಚಾರ, ಸಂಪ್ರದಾಯ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ಮುಂದುವರೆಸಿಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅವರ ಜೀವನ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದಾಗ ಇಂದಿಗೂ ಅವರ ಜೀವನಾವರ್ತಕಾಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಪಾರಂಪರಿಕ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

ಇಂತಹ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳನ್ನು ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸುವಾಗ ಅವರ ಜೀವನಕ್ರಮವನ್ನು ಅವಲೋಕಿಸುವಾಗ ಅವರ ಆಚರಣೆಗಳು ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಕೆಲವು ಸಲ ನಂಬಿಕೆ ಮೂಢನಂಬಿಕೆಯ ಆಧುನಿಕ ಜೀವನ ಕ್ರಮಕ್ಕೆ ಎದುರುಗೊಳ್ಳುವಾಗ ಇಂದಿನ ಕಾಲಕ್ಕೆ ನಮಗೆ ಹಲವು ಪ್ರಶ್ನೆಗಳನ್ನು ಹುಟ್ಟಿಹಾಕುತ್ತವೆ. ಅವು ಏನೆ ಇರಲಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ಜ್ಞಾನದ ಮೂಲಕ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವಅವರದ್ದೇ ಆದ ಒಂದು ಜೀವನ ಕ್ರಮವನ್ನು

ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಅದರದೆ ಆದ ಭಾಷೆ, ಆಹಾರ, ವಸತಿ–ಉಡುಪು, ವಿವಾಹ, ಬೇಟೆ, ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿ ಮುಂತಾದ ವಿಷಯಗಳು ಅವರ ಜೀವನ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಹೇಗೆ ಬಳಕೆಗೊಂಡಿದ್ದವು ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಅವರ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಹೇಗೆ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೊಂಡಿದೆ ಎಂಬುದರ ಅರಿವು ಮೂಡುತ್ತದೆ.

ಹುಟ್ಟಿನ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪಾರಂಪರಿಕ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ

ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ. ಹುಟ್ಟಿನ ಬಗೆಗೆ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಇದರಿಂದ ಹೊರತಾಗಿಲ್ಲ. ಅವರದೇ ಆದ ನೀತಿ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಪರಂಪರಾನುಗತವಾಗಿ ಪಾಲಿಸುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಹೆಣ್ಣು ಗರ್ಭಧರಿಸಿದ ದಿನದಿಂದ ಈ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಪ್ರಾರಂಭಗೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಲ್ಲಿ ಕೆಲವು ನೀತಿ ನಿಯಮಗಳು ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಾಗಿ ಇರುತ್ತವೆ. ಯಾಕೆಂದರೆ ಆಧುನಿಕ ಯುಗದಲ್ಲಿ ಶಿಕ್ಷಣದ ಮೂಲಕ ಅನೇಕ ಬದಲಾವಣೆಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ವ್ಯಕ್ತಿ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಯಜಮಾನನ ಮಾತುಗಳೇ ಮುಖ್ಯವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಅಲ್ಲಿ ನಿಯಮಗಳು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಮತ್ತು ತೀಕ್ಷ್ಣವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಹುಟ್ಟಿನ ಸಂದರ್ಭದ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಅವರ ಪೂರ್ವಿಕರು ನಡೆದುಕೊಂಡು ಬಂದ ದಾರಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಇಂದಿಗೂ ಅವರು ನಡೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಆಧುನಿಕತೆಯ ಇಂದಿನ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅವರಲ್ಲಿಯೂ ಹಲವು ಬದಲಾವಣೆಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿವೆ. ಆದರೂ ಸಹ ಅವರ ಸಂಪ್ರದಾಯವನ್ನು ಮುಂದುವರೆಸಿಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಎರಡು ಸಮುದಾಯಗಳ ಸಂಪ್ರದಾಯವನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತೆ ನೋಡಬಹುದು.

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಈ ಎರಡು ಸಮುದಾಯಗಳು ಅವರದೆ ಆದಂತಹ ಆಚರಣೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ. ಹೆಣ್ಣು ಗರ್ಭಧರಿಸಿದ ಸಮಯದಿಂದ ಈ ಆಚರಣೆಗಳು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತವೆ. ಗರ್ಭಿಣಿಯನ್ನು ಮೈಲಿಗೆ ಆದವಳು ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅವರು ವಾಸಿಸುವ ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಅವಳು ಇರಬೇಕು. ಅವಳನ್ನು ಹಾಡಿಯ ಆಚೆ ಕಳುಹಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಮೊದಲನೇ ಹೆರಿಗೆಗೆ ಅವಳನ್ನು ತವರು ಮನೆಗೆ ಕಳುಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಗು ಜನಿಸಿದ ಏಳನೇ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಗಂಡನ ಮನೆಗೆ ಕರೆ ತರುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ. ಇದು ಮಗಳ ಚೊಚ್ಚಲ ಹೆರಿಗೆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅವಳಿಗೆ ಆತಂಕಗಳು ಕಾಡುತ್ತಿರುತ್ತವೆ. ಹೆಚ್ಚಿನ ಆರೈಕೆಯನ್ನು ತವರು ಮನೆಯವರು ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಗಂಡನ ಮನೆಯವರಿಗಿಂತ ತಾಯಿ ತಂದೆಯರಿಗೆ ಮನೆ ಮಗಳ ಮೇಲೆ ಪ್ರೀತಿ ಹೆಚ್ಚಿರುವುದರಿಂದ ವಿಶೇಷ ಕಾಳಜಿಯ ಮೂಲಕ ಹೆರಿಗೆ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ ಎನ್ನುವ ನಂಬಿಕೆ. ತುಂಬು ಗರ್ಭಿಣಿ ಆಗುವಷ್ಟರಲ್ಲಿ ಹೆರಿಗೆ ಮಾಡಿಸಲು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಕೋಣೆ ನಿರ್ಮಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರ ವಿನ್ಯಾಸ ಮನೆಯಂತೆ ಕಂಡುಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಒಂದೇ ಕೋಣೆಯನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗಾಳಿ, ಬೆಳಕು ಬಾರದಂತೆ ಗುಡಿಸಲನ್ನು

ಕಟ್ಟಲಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಗುಡಿಸಲಿಗೆ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಔಷಧಿಯ ಗುಣಗಳಿರುವ ಹೊಂಗೆ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತಿಸೊಪ್ಪು, ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಆಲದ ಸೊಪ್ಪುಗಳಿಂದ ಗುಡಿಸಲನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ದ್ವಾರಬಾಗಿಲನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ನಿರ್ಮಿಸಲಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹೆರಿಗೆ ಗುಡಿಸಲು ರಚನೆ ಹಿಂದೆ ಅವರ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿಯೇ ನಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಗರ್ಭಿಣಿಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಗುಡಿಸಲು ನಿರ್ಮಿಸುವುದರಿಂದ ಅವಳಿಗೆ ಯಾವುದೇ ಸೋಂಕುಗಳು ತಟ್ಟದಿರಲಿ ಎಂಬುದೇ ಪ್ರಮುಖ ಕಾರಣ ಇರಬಹುದು. ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಅಂದಿನ ಕಾಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಆಲೋಚನ ಕ್ರಮಗಳ ಮೂಲಕ ಹೆರಿಗೆ ಮಾಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಾಗಲೀ ಅಥವಾ ಜನಪದರಲ್ಲಾಗಲೀ. ತಟ್ಟನೆ ಯಾವುದೇ ಒಂದು ಆಚರಣೆ ಹುಟ್ಟುವುದಿಲ್ಲ. ಅವರು ವಾಸಿಸುವ ಪ್ರದೇಶ ಮತ್ತು ಆಲೋಚನಾ ಕ್ರಮಗಳಿಂದ ಅವು ಹುಟ್ಟುತ್ತವೆ. ಕಾಲ ಬದಲಾದರು ಅನೇಕ ಆಚರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಬದಲಾಗದೆ ತುಂಬ ಕಠಿಣ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿಯು ಕೆಲ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆದುಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಿರುತ್ತವೆ. ಆದರೆ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಕಾಲಕಾಲಕ್ಕೆ ತಮ್ಮ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಬದಲಾಯಿಸುತ್ತ ಮತ್ತು ಸಡಿಲಗೊಳಿಸುತ್ತ ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ನಾವು ಇಲ್ಲಿ ಕಾಣಬಹುದು.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಹೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಮಾಡಿಸುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಹೆರಿಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಿಸುವ ಹಿರಿಯ ಸೂಲಗಿತ್ತಿಯನ್ನು ಕೋಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲಿ ಇಬ್ಬರೆ ಇರುವಷ್ಟು ಚಿಕ್ಕ ಸ್ಥಳವಿರುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಅಲ್ಲಿ ಮೂರನೆಯವರಿಗೆ ಅವಕಾಶವಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಸೂಲಗಿತ್ತಿಯೇ ಹೆರಿಗೆ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾಳೆ. ಮಗು ಜನಿಸಿರುವುದನ್ನು ಪ್ರೀತಿಯಿಂದ ಹಾಡಿಯ ಜನರು ಸ್ವೀಕರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗಂಡು ಹೆಣ್ಣು ಎಂಬ ಭೇದಭಾವ ಈ ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವುದಿಲ್ಲ. ನಾಗರಿಕ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಗಂಡು-ಹೆಣ್ಣು ಎಂಬ ಭೇದ ಭಾವ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಗಂಡು-ಹೆಣ್ಣು ಏನೇ ಆಗಲಿ ಸಮನಾಗಿ ಸ್ವೀಕರಿಸುವ ಮನೋಸ್ಥಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದವರಾಗಿದ್ದಾರೆ.

ಮಗು ಜನಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಬಿದಿರಿನಿಂದ ಹೊಕ್ಕಳ ಬಳ್ಳಿಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಸೂಲಗಿತ್ತಿ ಅಥವಾ ತಾಯಿ ಕತ್ತರಿಸಬಹುದು. ಕತ್ತರಿಸಿದ ನಂತರ ಗಾಯದ ಜಾಗಕ್ಕೆ ಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಅದರ ಬೂದಿಯನ್ನಾಗಲೀ, ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಲು ಬಳಸಿದ ಮರಮುಟ್ಟುಗಳಿಂದ ಬಂದ ಬೂದಿಯನ್ನು ಅಥವಾ ಅರಿಶಿಣ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಗೂ ಕೆಲವರು ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯ ಕರಟವನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಅದರ ಬೂದಿಯನ್ನು ಗಾಯಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚುವ ಮೂಲಕ ಔಷೋಧಪಚಾರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಮಗು ಜನಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಔಡಲ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಮಗುವಿನ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಚೀಪಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಎಣ್ಣೆ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುವುದರಿಂದ ಮಗುವಿನ ಆರೋಗ್ಯದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಇದು ಉತ್ತಮವಾಗಿದೆ. ಹಾಗೇ ಮಗುವಿನ ಹಸಿವನ್ನು ಔಡಲ ಎಣ್ಣೆ ನೀಗಿಸುತ್ತದೆ ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಅವರದ್ದು. ಹೆರಿಗೆ ಆದ ನಂತರ ತಾಯಿಗೆ ಎದೆಹಾಲು ಬರಲು ಸಮಯ ಬೇಕಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ತಾಯಿಗೆ ಎದೆ ಹಾಲು ವೃದ್ಧಿಯಾದ ತಕ್ಷಣ ಎದೆಹಾಲು ಕುಡಿಸುವ ರೂಢಿ

ಅವರಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಎದೆ ಹಾಲು ಕುಡಿದ ಮಗುವಿಗೆ ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆ ಆಗದಿದ್ದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ವೀಳ್ಯೆದೆಲೆಗೆ ಹರಳೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಚ್ಚಿ ಹೊಟ್ಟೆಯ ಮೇಲ್ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಇಡುವುದರಿಂದ ಅಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆಯಿಂದ ಉದಿದ ಹೊಟ್ಟೆ ಕಡಿಮೆ ಆಗುತ್ತದೆ. ಮಗುವಿನ ದೇಹಕ್ಕೆ ಹರಳೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಚ್ಚಿ ಪ್ರತಿ ದಿನ ಮೈ ತೊಳೆಯುವುದರಿಂದ ಮಗುವಿನ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಅದು ತುಂಬಾ ಸಹಕಾರಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಅನುಭವಿ ಹಿರಿಯ ಮಹಿಳೆಯರನ್ನು ಕರೆತರುತ್ತಾರೆ. ಯಾಕೆಂದರೆ ಎಳೆಯ ಮಗುವಿನ ಕೈ ಕಾಲು, ಕುತ್ತಿಗೆಯನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ತಿಕ್ಕುವ ಜ್ಞಾನ ಎಲ್ಲರಲ್ಲೂ ಇರುವುದಿರಲ್ಲ. ಹಾಗಾಗಿ ಅರಿತವರಿಂದ ಈ ಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಮೈಲಿಗೆ ಅಥವಾ ಸೂತಕವನ್ನು ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಿನಿಂದ ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗರ್ಭಿಣಿ ಹೆರಿಗೆ ಮೊದಲು ಮತ್ತು ಹೆರಿಗೆಯ ನಂತರ ಇಂತಿಷ್ಟು ದಿನ ಅಥವಾ ತಿಂಗಳುಗಳ ಕಾಲ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಮೈಲಿಗೆಯನ್ನು ಆಚರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಮೈಲಿಗೆಯನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಂಡ ನಂತರ ಮನೆಯ ಒಳಗೆ ಕರೆದುಕೊಳ್ಳುವರು. ಮನೆಯ ಒಳಗೆ ಬಂದ ನಂತರ ತಾಯಿ–ಮಗುವನ್ನು ಒಂದು ಮೂಲೆಯಲ್ಲಿ ಇರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲಿಯೇ ತಾಯಿ ಮತ್ತು ಮಗುವಿನ ಆರೈಕೆಯನ್ನು ಮನೆಯ ಉಳಿದ ಸದಸ್ಯರು ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಎರಡು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಜನಿಸಿದ ಮಗುವಿಗೆ ೪,೫,೬ ಹಾಗೂ ಇನ್ನೂ ಕೆಲವರು ಒಂದು ವರ್ಷದ ನಂತರ ನಾಮಕರಣ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಆರ್ಥಿಕ ಸಮಸ್ಯೆಯ ಕಾರಣ ಎಂದು ಹೇಳಬಬಹುದು. ನಾಮಕರಣವನ್ನು ದೇವರ ಕಾರ್ಯ, ದೇವರ ಹಬ್ಬದ, ಅಥವಾ ವ್ಯವಸಾಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಪೂಜಾ ಕಾರ್ಯಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪರಂಪರೆ ಖರ್ಚನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವ ದೃಷ್ಟಿಯು ಇರಬಹುದು. ಅಥವಾ ಈ ಸಂದರ್ಭ ಜನರ ಬಿಡುವಿನ ವೇಳೆಯೂ ಆಗಿರಬಹುದು. ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ನಾಮಕರಣದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲರೂ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸೇರಬೇಕೆಂಬ ಆಶೆ ಇದಾಗಿರಬಹುದು. ಇವರಲ್ಲಿ ತೊಟ್ಟಿಲು ಕಟ್ಟುವಂತಹ ಶಾಸ್ತ್ರ ಇಲ್ಲ. ಇಲ್ಲಿ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯುವ ಶಾಸ್ತ್ರವಿದೆ. ಈ ಸಮುದಾಯಗಳ ಏಳು ಜನ ವಯಸ್ಸಾದ ಹಿರಿಯ ಮಹಿಳೆಯರು ತಮ್ಮ ಮೈ ಮೇಲೆ ದೇವರನ್ನು ಆವ್ಹಾನಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅನ್ನ, ಎಲೆ, ಅಡಿಕೆ, ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪನ್ನು ದೇವರಿಗೆ ಎಡೆಯಾಗಿ ಇಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ವಯಸ್ಸಾದ ಮಹಿಳೆಯರು ಸೂಚಿಸಿದ ಹೆಸರನ್ನು ಮಗುವಿಗೆ ಇಡಬೇಕು. ಇದನ್ನು ಯಜಮಾನ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ತಿಳಿಯುವ ಹಾಗೆ ಕೂಗಿ ತಿಳಿಸುವನು.

ಜೇನುಕುರುಬರು ನಾಮಕರಣವನ್ನು ನಾಲ್ಕನೇ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಮಡಿಕೆ ಮತ್ತು ಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ತರಲಾಗುತ್ತದೆ. ಶುಭ ದಿನದಂದು ಮಗುವಿನ ನಾಮಕರಣ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದೇ ಸಮುದಾಯದ ಗುಡ್ಡಪ್ಪ ಈ ನಾಮಕರಣ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ನೇರವೇರಿಸುತ್ತಾನೆ. ಈ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಹೆಣ್ಣಿನ ತಂದೆಯವರು ಮಾಡಬೇಕು. ಹಿರಿಯರು ಸೂಚಿಸುವ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ಹರಳನ್ನು ಬಿಡುವ ಒಂದು ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ. ಆ

ಹರಳು ಯಾವ ಹೆಸರನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತವೆ. ಆ ಹೆಸರನ್ನು ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಗಂಡು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಮಾರ, ಮಾಸ್ತಿ, ಕೆಂಚ, ಕಾಳ, ಸೋಮ, ಕರಿಯ, ಮೋಟ, ಚಲ್ಲಾ, ಚೆಲುವ, ಬಸವ, ಪಿರುಮಾರ ಎಂದು ನಾಮಕರಣ ಮಾಡಿದರೆ, ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ, ಕೆಂಚಿ, ಬೋಮ್ಮಿ, ಕಾಳಿ, ಮಾರಕ್ಕ, ಕುಮಾರಿಯಂತಹ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಗಂಡು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ತಮ್ಮ ದೇವರ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ನಾಮಾರಕರಣ ಮಾಡಿ ಆ ಹೆಸರುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಒಂದು ಭಾವಾನಾತ್ಮಕ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಮುಂದಿನ ಪೀಳಿಗೆಗೆ ಕೊಂಡಯ್ಯುವ ಒಂದ ಪದ್ಧತಿ ಇವರಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ..

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವ ಈ ನಾಮಕರಣ ಆಚರಣೆಗೂ ಮತ್ತು ಆಹಾರಕ್ಕೂ ಸಂಬಂಧವಿದೆ. ತಂದೆಯ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ನಾಮಕರಣವನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಅಥವಾ ಐದನೇ ತಿಂಗಳು ಅಥವಾ ತಮ್ಮ ಸಮುದಾಯದ ಯಾವುದಾದರೂ ಆಚರಣೆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ತಮಗೆ ಅನುಕೂಲವಾದ ದಿನಗಳನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ನಾಮಕರಣ ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಅಣಿ ಮಾಡುವರು. ಆ ದಿನ ಹಾಡಿಯ ಎಲ್ಲ ಮನೆಯವರು ಹಾಡಿಯನ್ನು ಸಗಣಿಯಿಂದ ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸಿ ಮೈಲಿಗೆಯನ್ನು ಕಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಹಾಡಿಯ ಮಧ್ಯಭಾಗದ ಅಂಬಾಲದಲ್ಲಿ ನಾಮಕರಣ ಕಾರ್ಯ ನೇರವೇರುತ್ತದೆ. ಅಂದು ಹಾಡಿಯ ಎಲ್ಲರೂ ಸೇರಿ ಹೊಸ ಮಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕೆರೆ, ಹಳ್ಳ, ನದಿ, ಭಾವಿಯಲ್ಲಿಯ ನೀರು ತುಂಬಿಕೊಂಡು ಬಿಂದಿಗೆಗೆ ಎಲೆ, ಅಡಿಕೆ, ಹೂ, ಹಣ್ಣು, ಇಟ್ಟು ಗಂಗೆಯ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಬಿಂದಿಗೆಗೆ ಪೂಜೆಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ನೀರು, ಎಲೆ, ಅಡಿಕೆ, ಹಣ್ಣು ಇವು ಫಲವಂತಿಕೆಯ ಸಂಕೇತ ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಅವರಲ್ಲಿದೆ. ಹುಟ್ಟಿದ ಮಗು ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲಿ ಎನ್ನುವ ಉದ್ಧೇಶದಿಂದ ಕೆರೆ, ಹೊಳೆ, ನದಿಯಿಂದ ನೀರು ತಂದು ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಪೂಜೆಗೆ ತಂದ ನೀರಿನಿಂದ ಮಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕುರಿ ಅಥವಾ ಕೋಳಿಯನ್ನು ಬಲಿಕೊಟ್ಟು, ಮೀಸಲು ನೀರಿನಿಂದ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿ ಆ ಮಾಂಸವನ್ನು ಹೊಸ ಮಡಕೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಡುಗೆ ಸಿದ್ಧವಾದ ಮೇಲೆ ಅದನ್ನು ಮುತ್ತುಗದ ಅಥವಾ ಮತ್ತಿ ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ತಮ್ಮ ಕುಲದೇವರಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ದೇವರಿಗೆ ನೈವೇದ್ಯವಾದ ನಂತರ ಅಲ್ಲಿ ಸೇರಿದ ಬಂಧು ಬಾಂಧವರಿಗೆಲ್ಲ ಊಟ ಬಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಾಂಸದೂಟ ಮಾಡಿಸಲು ಅಶಕ್ತರಾದವರು ಪಾಯಸ, ಅನ್ನ, ಸಾರು ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಅವರ ಆರ್ಥಿಕ ಶಕ್ತಿಗನುಸಾರವಾಗಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಾಮಕರಣದಲ್ಲಿಅಡುಗೆಯನ್ನು ಸಹ ಮಾಡಿಸಲು ಆಗದೇ ಇರುವಂತಹ ಬಡವರಿಗೆ ಹಾಡಿಯ ಜನರೇ ಸಹಾಯ ಮಾಡಿ ಬಂದಂತಹ ಬಂಧುಗಳಿಗೆ ಅಡುಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡುವುದನ್ನು ಸಹ ಕಾಣಬಹುದು. ಅತೀ ಬಡವರಿಗೆ ಯಾರು ಸಹಾಯ ಮಾಡದಿದ್ದರೆ ನಾಮಕರಣಕ್ಕೆ ಬಂದವರಿಗೆ ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ ನೀಡುವಂತಹ ಪದ್ಧತಿ ಈ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿದೆ. ಹೆರಿಗೆ ಕಾರ್ಯ ನಿರ್ವಹಿಸಿದ ಸೂಲಗಿತ್ತಿಯನ್ನು ಕರೆದು ಊಟ ಹಾಕಿ ತಮ್ಮ ಶಕ್ತಿಯಾನುಸಾರ ಕಾಣಿಕೆ ಮತ್ತು ಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ಕೊಟ್ಟು ಗೌರವಿಸುವರು.

ಋತುಮತಿ ಸಂದರ್ಭದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ

"ಹೆಣ್ಣು ಪ್ರಥಮ ಬಾರಿಗೆ ಮುಟ್ಟಾಗುವುದನ್ನು ಋತುಮತಿ ಅಥವಾ ಪುಷ್ಪವತಿಯಾಗುವುದು ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಹೆಣ್ಣು ಮುಟ್ಟಾಗುವುದು ಫಲವಂತಿಕೆಯ ಸಂಕೇತವೆಂದು, ಯೌವನಾವಸ್ಥೆಗೆ ಬಂದಿದ್ದಾಳೆಂದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಮುಟ್ಟಾಗುವಿಕೆಯಿಂದ ತಾಯ್ತನದ ಲಕ್ಷಣಗಳು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತವೆ. ಹೆಣ್ಣು ಋತುಮತಿಯಾಗುವುದು ಪಕೃತಿಯ ಸಹಯ ನಿಯಮ. ಒಮ್ಮೆ ಹೆಣ್ಣು ಋತುಮತಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಮಧ್ಯ ವಯಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಆಕೆಯ ಋತುಚಕ್ರ ಸ್ಥಗಿತಗೊಳ್ಳುವವರೆಗಿನ ಘಟ್ಟವನ್ನು ಫಲವಂತಿಕೆಯ ಕಾಲ ಎಂದು ಗುರುತಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹೆಣ್ಣು ಋತುಮತಿಯಾದ ಮೇಲೆ ತನ್ನ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಮೊಟ್ಟ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಜೈವಿಕ ಬದಲಾವಣೆ ಆಗುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಮೈಲಿಗೆ ಎಂದು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ."[೨೧] ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟು, ಋತುಮತಿ, ಮದುವೆ, ಸಾವು ಈ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಅವರಿಗೆ ಅಂಟಿಕೊಂಡಿರುವ ಸೂತಕ, ಮೈಲಿಗೆಯನ್ನು ಸಮುದಾಯದ ಯಜಮಾನರಿಂದಲೇ ಕಳೆದುಕೊಂಡು ಪವಿತ್ರವಾಗುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ, ಹಾಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಕುಲದ ಯಜಮಾನರ ಬಗೆಗಿರುವ ಗೌರವ ಎದ್ದು ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಹೀಗೆ ಪರಂಪರಾನುಗತವಾಗಿ ಸಾಗಿಬಂದ ಆಚರಣೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ಸಹ ಚಾಚು ತಪ್ಪದೇ ಪಾಲಿಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ.

ಹೆಣ್ಣು ಮತ್ತು ಗಂಡುಗಳಲ್ಲಿ ವಯೋಸಹಜವಾಗಿ ದೇಹದಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ಬದಲಾವಣೆಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಹೆಣ್ಣು ೧೦ ಅಥವಾ ೧೨ನೇ ವಯಸ್ಸಿಗೆ ಋತುಮತಿ ಆಗುವುದು ನಿಸರ್ಗ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ. ಇದರಿಂದ ಅವಳ ದೇಹದಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ಬದಲಾವಣೆಗಳು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತವೆ. ಹೆಣ್ಣು ಋತುಮತಿಯಾಗುವುದು ಫಲವಂತಿಕೆ ಸಂಕೇತವಾಗಿದ್ದು, ಋತುಮತಿಯಾದ ದಿನದಿಂದಲೇ ಗರ್ಭಕೋಶ ಬೆಳೆಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತದೆ.ಮತ್ತೊಂದು ಜೀವನವನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸುವ ಶಕ್ತಿ ಈ ಗರ್ಭಕೋಶಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಆದುದರಿಂದಲೇಈ ಸಂದರ್ಭವನ್ನು ಶುಭದ ಸಂಕೇತವಾಗಿ ತುಂಬಾ ಖುಷಿಯಿಂದ ಸ್ವೀಕರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಎರಡು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಮುಟ್ಟಾದವಳ ಸುದ್ಧಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ತಿಳಿಯುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನರಿಗೆ ತಿಳಿಸಿ, ನಂತರ ಯಜಮಾನರಿಂದ ಋತುಮತಿಯಾದ ಹುಡುಗಿಗೆ ವಾಸಿಸಲು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಗುಡಿಸಲು ನಿರ್ಮಿಸಲು ಸೂಚಿಸುತ್ತಾರೆ. ಯಜಮಾನರು ಗುಡಿಸಲು ನಿರ್ಮಿಸಲು ಪೂಜೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಹುಡುಗಿಯ ಸೋದರಮಾವ ಮನೆಯ ಹೊರಗೆ ಬೇವಿನಸೊಪ್ಪು, ಹೊಂಗೆಸೊಪ್ಪು, ಮುತ್ತುಗದಸೊಪ್ಪು, ಮತ್ತಿಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಗುಡಿಸಲು ನಿರ್ಮಿಸುತ್ತಾನೆ. ಈ ಗುಡಿಸ್ಲಲನ್ನು ಪಳ್ಳಿ, ಗುಡ್ಲು, ಗುಮ್ಮ ಅಥವಾ ತಡಿಕೆಗಳೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಮೂಲಕ ಬರುವಂತಹ ಗಾಳಿ ಋತುಮತಿಗೆ ಆರೋಗ್ಯಕರ ವಾತಾವರಣ ಉಂಟುಮಾಡುತ್ತವೆ. ಋತುಮತಿಯಾದ ದಿನ ಹಾಡಿಯ ಮುತ್ತೈದೆಯರಿಂದ ಅರಿಶಿಣದ ನೀರಿನಿಂದ ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿಸಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ವಾಸಿಸಲು ತಟ್ಟೆ, ಲೋಟ, ಹಾಸಿಗೆ ನೀಡಿ, ಜೊತೆಗಿರಲು ಚಿಕ್ಕ ಹುಡುಗಿಯನ್ನು ಇವಳೊಂದಿಗೆ ಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಋತುಮತಿಯನ್ನು ಒಂದು ತಿಂಗಳು ಕಾಲ ಗುಡಿಸಲಿನಲ್ಲಿಯೇ ಇಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ಇನ್ನು ಕೆಲವರು ಆರು,

ಏಳು ಅಥವಾ ಒಂಭತ್ತು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಗುಡಿಸಲಿನಿಂದ ಹೊರಗಡೆ ಹೋಗುವುದನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಯಾವ ಗಂಡಸಿನ ಮುಖವನ್ನು ನೋಡಬಾರದು ಎಂಬ ನಿಯಮವಿದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಅವಳಿಗೆ ಗಂಡಸಿನ ಮೇಲೆ ಆಕರ್ಷಣೆ ಆಗಬಾರದು ಮತ್ತು ಕೆಲವು ಸಲ ಗಂಡುಮಕ್ಕಳು ಹುಡುಗಿಯ ಮೇಲೆ ಕಣ್ಣು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ ಎಂಬ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಹಾಗೂ ಲೈಂಗಿಕ ಬಯಕೆಗಳು ಹುಟ್ಟುವಂತಹ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅವಳ ದೇಹ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹೊರಗೆ ತಿರುಗಾಡಿದರೆ ಅನೇಕ ರೋಗಾಣುಗಳು ಅವಳ ದೇಹವನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸಿ ಅವಳ ಆರೋಗ್ಯದಲ್ಲಿ ಏರುಪೇರಾಗಬಹುದು ಎಂಬ ಉದ್ದೇಶ ಅವರದ್ದು. ಜೊತೆಗೆ ಈ ಸಮುದಾಯಗಳು ಶಾಸ್ತ್ರ, ನಂಬಿಕೆ, ದೇವರು, ಮಾಟ ಮಂತ್ರ, ಭೂತಗಳನ್ನು ನಂಬುವುದರಿಂದ ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ದುಷ್ಟ ಶಕ್ತಿಗಳು ಇವಳ ಮೇಲೆ ಕೆಟ್ಟ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಬಹುದು ಎಂಬ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಗುಡಿಸಲು ನಿರ್ಮಿಸಿ ಇರಿಸುವುದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ. ಅವರಲ್ಲಿ ಇದು ಒಂದು ಸಂಪ್ರದಾಯವಾಗಿ ಮುಂದುವರೆಯುತ್ತಾ ಬಂದಿದೆ. ಋತುಮತಿಯಾದ ಹುಡುಗಿ ಹಗಲು ಹೊರಬರುವಂತಿಲ್ಲ ರಾತ್ರಿವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಯಾರು ಇಲ್ಲದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಹೊರಗಡೆ ಬರಬಹುದು.

ಋತುಮತಿಯಾದ ಹೆಣ್ಣಿನ ಗರ್ಭಕೋಶ ಬಲಿಷ್ಟವಾಗಲು, ಕೆಲವು ವಿಶೇಷ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಮನೆಯ ಮಹಿಳೆಯರು, ಸಂಬಂಧಿಕರು ಅಥವಾ ಹಾಡಿಯ ಅಕ್ಕಪಕ್ಕದ ಮನೆಯವರು ವಿಶೇಷ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಅವಳಿಗೆ ನೀಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಮುಂದೆ ತಾಯಿಯಾಗುವ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯನ್ನು ಸಮರ್ಥವಾಗಿ ನಿಭಾಯಿಸುವಂತೆ ಅವಳ ದೇಹವನ್ನು ಆಹಾರದ ಮೂಲಕ ಸದೃಢಗೊಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಪಾರಂಪರಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಋತುಮತಿಯಾದ ಹೆಣ್ಣಿಗೆ ಹಲವಾರು ಬಗೆಯ ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸು, ಸೊಪ್ಪುಗಳು, ಬೆಲ್ಲ ಮುಂತಾದ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಗರ್ಭಕೋಶ ಬಲವಾಗುವುದು ಇದರ ಸಾಮಾನ್ಯ ಉದ್ದೇಶ. ಈ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ, ಎಳ್ಳು, ಉದ್ದು, ಕೊಬ್ಬರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಇದೆ. ಕೆಲವು ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಋತುಮತಿಯಾದವರಿಗೆ ನೀಡುವುದಿಲ್ಲ ಉದಾ: ಬಿದಿರುಕಳ್ಳುಸಾರು, ಬದನೆಕಾಯಿ, ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಮುಂತಾದ ಕೆಲವು ಹಣ್ಣು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ನೀಡುವುದಿಲ್ಲ.

ಮೈನೆರೆದ ದಿನದಿಂದ ಕಪ್ಪು ಎಳ್ಳು ಹುರಿದು ಬೆಲ್ಲದೊಡನೆ ಪುಡಿಮಾಡಿ ಸಣ್ಣ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಪ್ರತಿದಿನ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

ಸೊಂಟಕ್ಕೆ ಬಲ ಬರಲೆಂದು ಒಣಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

ಹೀಗೆ ಇಂತಹ ಸತ್ವಯುತ್ತ ಆಹಾರವನ್ನು ನೀಡಿಅವಳನ್ನು ದೈಹಿಕವಾಗಿ ಸದೃಢವಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇವಳು ವೈವಾಹಿಕ ಜೀವನಕ್ಕೆ ಕಾಲಿಡಲು ಮಾನಸಿಕವಾಗಿ ಮತ್ತು ದೈಹಿಕವಾಗಿ ಅವಳನ್ನು ಅಣಿ ಮಾಡುವಂತಹ ಕಾರ್ಯಗಳು ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಮೂಲಕ ನಡೆಯುತ್ತದೆ.

ಋತುಮತಿಯಾದವಳನ್ನು ಶುಭದಿನದಂದು ಗುಡಿಸಲಿನಿಂದ ಕರೆದೊಯ್ದು ಹಾಡಿಯ ಮುತ್ತೈದೆಯರು ಬಿಸಿ ನೀರಿನಿಂದ ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿಸಿ, ಸೋದರಮಾವ ತಂದಿರುವ ಹೊಸ ಬಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ತೊಡಿಸಿ,

ಮೆರವಣಿಗೆಯ ಮೂಲಕ ಮನೆಗೆ ಕರೆತರುತ್ತಾರೆ. ಮನೆಗೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಗಂಗೆ ಪೂಜೆ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ಗಂಗೆ ಪೂಜೆಯ ಆಚರಣೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ನೀರು ಪಂಚಭೂತಗಳಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಪವಿತ್ರವಾದುದು. ಋತುಮತಿಯಾದವಳು ಗಂಗೆ ಪೂಜೆಮಾಡಿ ಶುದ್ಧಳಾಗಿ ಮೈಲಿಗೆ ಕಳೆದುಕೊಂಡು ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಒಳ್ಳೆಯ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಡಲಿ ಎಂಬ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಗಂಗೆ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪೂಜೆ ಮುಗಿದ ಬಳಿಕೆ ಋತುಮತಿಯಾದ ಹೆಣ್ಣಿಗೆ ಉಡಿಯನ್ನು ತುಂಬುತ್ತಾರೆ.

ಉಡಿ ತುಂಬುವ ಕಾರ್ಯ: ಆಯಾ ಸಮುದಾಯಗಳು ನಿರ್ಧಿಷ್ಟಪಡಿಸಿದ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಋತುಮತಿಯಾದವಳನ್ನು ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಿ ತಮ್ಮ ಮನೆ ದೇವರು ನೆಲೆಸಿರುವ ಸ್ಥಳಗಳಿಗೆ, ಭೇಟಿ ಮಾಡಿಸಿ ಅಲ್ಲಿಂದ ತಂದ ತೀರ್ಥ, ಪಂಚಗತ್ಯ, ಗೋವಿನ ಗಂಜಲವನ್ನು ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನರಿಂದ ಪ್ರೋಕ್ಷಣ ಮಾಡಿಸಿ ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಅವಳಿಗೆ ಫಲವಂತಿಕೆಯ ಸಂಕೇತದ ವಸ್ತುಗಳಾದ ಅಕ್ಕಿ, ಎಲೆ, ಅಡಿಕೆ, ಕೊಬ್ಬರಿ, ನೆಲಗಡಲೆ, ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು, ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ನೀಡಿ ಮಡಿಲು ತುಂಬುವ ಶಾಸ್ತ್ರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದಾಗ ಅವರು ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಎಲ್ಲಾ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯು ಒಂದು ಭಾಗವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

ಉಡಿ ತುಂಬುವ ಕಾರ್ಯ ಮುಗಿದ ಮೇಲೆ ಸಮುದಾಯದ ಬಂಧುಗಳು ತಮ್ಮ ಕೈಲಾದ ಉಡುಗೊರೆಯಾಗಿ ಹಣ, ಒಡವೆ, ಬಟ್ಟೆ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಆ ದಿನ ಊಟೋಪಚಾರವಿರುತ್ತದೆ. ಅವರವರ ಶಕ್ತ್ಯನುಸಾರವಾಗಿ ಕುರಿ, ಕೋಳಿಯ ಮಾಂಸದಿಂದ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಊಟಕ್ಕೆ ಹಾಕುವರು. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಹುಟ್ಟಿನಿಂದ ಸಾಯುವವರೆಗಿನ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಂಸದ ಆಹಾರವು ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿರುವುದು ಕಂಡು ಬರುತ್ತಿದೆ ಮಾಂಸಾಹಾರ ಅವರ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಒಂದು ಭಾಗವಾಗಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಂಸಾಹಾರದ ಸೇವನೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ವಿವಾಹ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ

ಮಾನವನು ಸುಭದ್ರವಾದ ಜೀವನ ನಡೆಸಲು ವಿವಾಹವು ಅತ್ಯಅಗತ್ಯ. ಪ್ರಾಯಕ್ಕೆ ಬಂದ ಗಂಡು ಹೆಣ್ಣನ್ನು ಕುಟುಂಬ ಜೀವನಕ್ಕೆ ಪ್ರವೇಶ ಮಾಡಿಸುವ ಪದ್ಧತಿಯೇ ಮದುವೆ. ಮಾನವನ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಇದೊಂದು ಮಹತ್ವದ ಘಟ್ಟ. ಮಾನವ ಸಮಾಜದ ಕೆಲವು ಮೂಲಭೂತ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸಲು ಕುಟುಂಬ ಮತ್ತು ವಿವಾಹ ಎಂಬ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಅನಿವಾರ್ಯ. ಸ್ತ್ರೀ ಪುರುಷರು ಈ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಆಧಾರಗಳು. ಸ್ತ್ರೀ ಪುರುಷರಿಗೆ ಏರ್ಪಡುವ ಧಾರ್ಮಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಮಾಜಿಕ ಸಂಬಂಧವೇ ವಿವಾಹ. ಈ ಸಂಬಂಧ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಧಾರ್ಮಿಕ ಮತ್ತು ಸಾಮಾಜಿಕ ಕಲಾಪಗಳ ಆಚರಣೆ, ಪದ್ಧತಿ, ವಿಧಿ-ವಿಧಾನಗಳ ಮೂಲಕ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಇದು ಮಾನವ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಕಂಡುಬರುವ

ಪ್ರಬಲ ಸಂಸ್ಥೆ.ಮಾನವನ ಲೈಂಗಿಕ ಸ್ವಚ್ಛಂದತೆಯನ್ನು ನಿವಾರಣೆ ಮಾಡಿ ಆತನ ಲೈಂಗಿಕ ಬಯಕೆಯ ಪೂರೈಕೆಗೆ ಕ್ರಮಬದ್ಧವಾದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯೊಂದನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ವ್ಯವಸ್ಥೆ. ವಿವಾಹವು ಸಂತಾನಾಪೇಕ್ಷೆಯುಳ್ಳ ಗಂಡು–ಹೆಣ್ಣುಗಳ ನಡುವೆ ಏರ್ಪಟ್ಟ ನಂಟು. ವಿವಾಹವೆಂಬುದು ಗಂಡು–ಹೆಣ್ಣುಗಳ ನಡುವಿನ ಕರಾರು ಅಥವಾ ಒಪ್ಪಂದ. ವಿವಾಹವು ಲೈಂಗಿಕ ಜೀವನ ನಡೆಸಲು ಮಾನವನಿಗೆ ನೀಡಲಾಗಿರುವ ಪರವಾನಗಿ ಎಂಬ ದೃಷ್ಟಿಕೋನದಿಂದ ವಿವಾಹವನ್ನು ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸುವುದು ಸಂಗತವೆನಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಹಿಂದೂ ಪರಂಪರೆಯಲ್ಲಿ ವಿವಾಹವನ್ನು ವ್ಯಾವಹಾರಿಕ ಅಥವಾ ಪ್ರಾಪಂಚಿಕ ದೃಷ್ಟಿಗಿಂತಲೂ ಆಧ್ಯಾತ್ಮಿಕ, ನೈತಿಕ ಹಾಗೂ ಪಾರಮಾರ್ಥಿಕ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದಲೇ ಅರ್ಥೈಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಿಂದೂ ವಿವಾಹವು ಒಂದು ಪವಿತ್ರವಾದ ಧಾರ್ಮಿಕ ವಿಧಿ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣು ಇದ್ದರೆ ಹಿರಿಯರೆಲ್ಲಾ ಹೋಗಿ ಕರಿಮಣಿಯನ್ನು ಸಂತೆಯಲ್ಲಿ ತಂದು ಸೀರೆ, ಎಲೆ ಅಡಿಕೆ ಕೊಟ್ಟು ಹೆಣ್ಣನ್ನು ಕರೆತರುತ್ತಿದ್ದರು.ಅಲ್ಲದೇ ಹೆಣ್ಣಿನವರು ಗಂಡಿನ ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನನ ಕಾಲನ್ನು, ಗಂಡಿನವರು ಹೆಣ್ಣಿನವರ ಯಜಮಾನನ ಕಾಲನ್ನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಉಳ್ಳವರು ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹಾಕಿಸಿದರೆ. ಇಲ್ಲದವರು ನಾನು ಬಡವ ಎಂದು ಹೇಳಿ ಎಲೆ, ಅಡಿಕೆ, ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಬೇರೆ ಜಮ್ಮಾದ ಹುಡುಗಿಯನ್ನು ಕದ್ದು ತಂದರೆ ಅದು ಈ ಜಮ್ಮಾದ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯ ದೇವರ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಆದರಿಂದ ಹುಡುಗಿಯನ್ನು ಕದ್ದು ತಂದರೆ ಕಪ್ಪ ಕೊಡಬೇಕು. ದೇವರ ದಯೆ ಬೇರೆ ಜಮ್ಮಾದ ದೇವರ ರಕ್ಷಣೆ, ದಯೆ ಇರಬೇಕಾದರೆ ತಪ್ಪು ತೀರಿಸಲೇಬೇಕು. ಹುಡುಗಿಯ ಕಡೆಯ ದೇವರಿಗೆ ಹುಡುಗನು ತಪ್ಪು ತೀರಿಸಲು ೧ ರೂಪಾಯಿ ಹಾಗೂ ಕಬ್ಬಿಣದ ಚೂರನ್ನು ದೇವರಿಗೆ ಒಪ್ಪಿಸಬೇಕು.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಕುಲ–ಬಳಿಗಳು:"ಬಂಧುತ್ವ ಆಧಾರಿತ ಮಾನವ ಗುಂಪು ಕುಲ, ಕುಟುಂಬ ಮತ್ತು ವಂಶಗಳು, ಬಂಧುತ್ವ ಆಧಾರಿತ ಗುಂಪುಗಳು, ಕುಟುಂಬ ವಾಸಸ್ಥಾನದ ಆಧಾರದಲ್ಲಿ ರೂಪುಗೊಂಡಿವೆ. ಆದರೆ ವಂಶ ಮತ್ತು ಕುಲಗಳು ವಾಸಸ್ಥಾನವನ್ನು ಆಧರಿಸಿಲ್ಲ. ಕುಲವು ಕುಟುಂಬ ಮತ್ತು ವಂಶಗಳಿಗಿಂತ ಮೇಲಿನ ಹಂತದಲ್ಲಿದೆ. ಕುಟುಂಬದ ಸದಸ್ಯರಲ್ಲಿ ರಕ್ತಸಂಬಂಧ ಮತ್ತು ವಿವಾಹ ಸಂಬಂಧಗಳೆರಡೂ ಇವೆ. ಕುಟುಂಬದ ನಂತರದ ಪ್ರಮುಖವಾದ ಗುಂಪು ವಂಶ. ಇದು ವಂಶಾನುಕ್ರಮವನ್ನು ಆಧರಿಸಿದ್ದು. ಹಲವು ತಲೆಮಾರುಗಳ, ಆದರೆ ಗುರುತಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ಪೂರ್ವಜರನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ರಕ್ತಸಂಬಂಧಿಗಳ ಗುಂಪೇ ವಂಶ. ಬಂಧುತ್ವ ಆಧಾರಿತ ಗುಂಪುಗಳಲ್ಲಿ ಮೂರನೆಯ ಹಂತದ ಗುಂಪೇ ಕುಲ. ಎರಡು ಅಥವಾ ಎರಡಕ್ಕಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ವಂಶಗಳು ಸೇರಿ ಒಂದು ಕುಲವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಕುಲದ ಮೂಲಪುರುಷ ಅಥವಾ ಸ್ತ್ರೀಯನ್ನು ಪೂರ್ವಜರ ವಂಶಾವಳಿಯ ಮೂಲಕ ಗುರುತಿಸುವುದು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ ಈ ಗುಂಪಿನಲ್ಲಿ ಹಲವಾರು ತಲೆಮಾರುಗಳಿಗೆ ಸೇರಿದ ಜನರಿರುತ್ತಾರೆ. ವಂಶದ ಮೂಲಪುರುಷ ಅಥವಾ ಸ್ತ್ರೀ ನಿಜವಾದ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳೇ ಆಗಿರಬಹುದು. ಕೆಲವು ಸಮಾಜಗಳಲ್ಲಿ ಅವರು ಪ್ರಾಣಿಗಳು, ಸಸ್ಯಗಳು ಅಥವಾ ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿನ ಯಾವುದೇ ವಸ್ತುವು ಆಗಿರಬಹುದು."[೨೨]

ಕುಲದ ಕಾರ್ಯಗಳು: ಕುಲಗಳು ಅನೇಕ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮಾಜಿಕ, ವೈವಾಹಿಕ, ಧಾರ್ಮಿಕ ಮತ್ತು ರಾಜಕೀಯ ಕಾರ್ಯಗಳು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿವೆ. ಕುಲದ ಎಲ್ಲ ಸದಸ್ಯರು ರಕ್ತಸಂಬಂಧಿಗಳಾದ್ದರಿಂದ ಅವರೊಳಗೆ ಲೈಂಗಿಕತೆ ಅಥವಾ ವಿವಾಹ ಸಂಬಂಧಗಳನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇದನ್ನೇ ಅಗಮ್ಯನಿಷೇಧ ವಿವಾಹ ಪದ್ದತಿ ಎನ್ನುವರು. ಇವುಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲಂಘಿಸಿದವರನ್ನು ಸಾರ್ವಜನಿಕವಾಗಿ ಅವಹೇಳನ ಮಾಡಲಾಗುವುದು. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮಾಜಗಳಲ್ಲಿ ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಅವಹೇಳನವೇ ಅತಿ ದೊಡ್ಡ ಶಿಕ್ಷೆಯೆಂದು ಅವರು ಪರಿಗಣಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಕಾನೂನು ಸುವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯು ಕುಲದ ಮುಖ್ಯಸ್ಥನಿಗಿರುತ್ತದೆ. ಬೇರೆ ಕುಲಗಳಿಗೆ ಅಥವಾ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಿಗೆ ಸೇರಿದ ಜನ ಆಕ್ರಮಣ ಮಾಡಿದಲ್ಲಿ ಕುಲದ ಸದಸ್ಯರೆಲ್ಲರೂ ಒಟ್ಟಾಗಿ ಹೋರಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಕುಲಚಿಹ್ನೆಯು ಸಸ್ಯ ಅಥವಾ ಪ್ರಾಣಿ ಆಗಿದ್ದಲ್ಲಿ, ಅದನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ಹೊಣೆಗಾರಿಕೆ ಕುಲದ ಸದಸ್ಯರಿಗಿರುತ್ತದೆ. ಇವುಗಳನ್ನು ನಾಶ ಮಾಡುವುದನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕುಲಪದ್ಧತಿಗಳು ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಕುಲದ ಚಿಹ್ನೆಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಹತ್ವವಿರುತ್ತದೆ. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಆಯಾ ಕುಲದ ಕುಲಸ್ಥರಿಗೆ ತಮ್ಮ ಕುಲದ ಬಗೆಗೆ ಅತಿಯಾದ ಗೌರವ ಭಾವನೆಯಿರುತ್ತದೆ. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಕುಲದವರೊಡನೆ ವಿವಾಹ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ನಿಷೇಧಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ಒಂದೇ ಕುಲದವರು ಹೊರವಿವಾಹ ನಿಯಮವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು.[೨೪]

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ೩ ಕುಲದವರು, ೫ ಕುಲದವರು, ೭ ಕುಲದವರು ಎಂಬ ಮೂರು ರೀತಿಯ ಕುಲಗಳಿವೆ. ಒಂದೇ ಕುಲದಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಕುಟುಂಬದಲ್ಲಿ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ವಿವಾಹ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಬೆಳೆಸುವುದಿಲ್ಲ. ೭ ಕುಲದಲ್ಲಿ ಹುಡುಗ ಅಥವಾ ಹುಡುಗಿಯರ ವಿವಾಹ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಬೆಳೆಸುವುದಿಲ್ಲ. ೫ ಕುಲದವರು ೩ ಕುಲದವರಲ್ಲಿ ವಿವಾಹ ಸಂಬಂಧ ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ೩ ಕುಲದವರು ೫ ಕುಲದವರೊಡನೆ ವಿವಾಹ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಎರಡು ಕುಲಗಳು ತಮ್ಮ ಕುಲದಲ್ಲಿಯೇ ಒಳಬಾಂಧವ್ಯ ವಿವಾಹವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವಂತಿಲ್ಲ. ಹೊರಬಾಂಧವ್ಯ ವಿವಾಹ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ೮೨ ಮಕ್ಕಲಗಳಿವೆ. ಈ ೮೨ ಮಕ್ಕಲಗಳಿಗೆ ಹೆಸರಿಟ್ಟಂತಹ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಕುಲದ ಹೆಸರು ಪ್ಯಾರಮಕ್ಕಲ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈತನು ಎಲ್ಲಾ ಕುಲಗಳಿಗೆ ಹೆಸರು ಕೊಟ್ಟ ಕಾರಣ ಅವರ ದೇವರು ಈತನಿಗೆ ಪ್ಯಾರಮಕ್ಕಲ ಎಂದು ಹೆಸರು ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾನೆ ಎಂದು ಇತಿಹಾಸ ಹೇಳುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಕುಲಗಳು

೩ ಎಲಮಗೇ	೫ ಎಲಮಗೇ
೧. ಕೆಲ್ಕಕರ್ ಮಗೆ – ಬಹುವಚನ	೧. ಕೋಯ್ಲಿರ್ ಮಗೆ
೨. ಕಲ್ಕಕೀರ್ ಮಗೆ – ಬಹುವಚನ	೨. ಕೋಂಜೆರ್ ಮಗೆ

೩. ಮುತ್ತಿಗ ಮಗೆ

೪. ಎತ್ತಿರ್ ಮಗೆ

೫. ವೈಯಲ್ ಮಂಜಿಲ್ ಮಗೆ

೬. ಕಣ್ಮೀನ್ ಜೀರಗಲ್ಲ ಮಗೆ

೭. ಕಳ್ಳನೈರ್ ಮಗೆ

೮. ಸೆರಗಲ್ಲ ಮಗೆ

೯. ಪೇರ್ ಕಾಡ್‌ಗೇರ್ ಮಗೆ

೧೦. ಪ್ಯಾರ್ ಮಗೆ

೧೧. ನಡುಮೆತ್ತ ಮಗೆ

೧೨. ಬೀರ್‌ಪುಲ್ಲ ಮಗೆ

೧೩. ಜೇಡಲ್ ಮಗೆ

೧೪. ನಾಣಸೀ ಮಗೆ(ಹೆಚ್.ಡಿ.ಕೋಟೆ)

೧೫. ಬಣ್‌ಗೋಡ್ ಮಗೆ(ಕೊಡುಗು)

೧೬. ಸರ್ಕಲ್ ಮಗೆ(ಕೊಡುಗು)

೧೭. ತಿರುಮಂಗಲ್ ಮಗೆ

೧೮. ಕುಪ್ಪೈರ್ ಮಗೆ

೧೯. ನಿಮಿಲ್ ಮಗೆ

೨೦. ಬಗಲೇರ್ ಮಗೆ

೨೧. ಮನಿವಾಡ ಮಗೆ

೨೨. ಮತ್ತಿರ್ ಮಗೆ

೩. ಜೀರ್‌ಗಲ್ಲ ಮಗೆ

೪. ಪಳ್ಳೆರ್ ಮಗೆ

೫. ವಾಳ ಮಗೆ

೬. ಸಿಂಕೇರ್ ಮಗೆ

೭. ದಡವೆಲ ಮಗೆ

೮. ಸೋಗುಂ ಮಗೆ

೯. ಸಾಂಬಳ ಮಗೆ

೧೦. ಓಸೆಲ್ ಮಗೆ

೧೧. ಪೇರ್ ಕಡುಗೆಗೇರ್ ಮಗೆ

೧೨. ಕಣ್ಮೀನ್ ಮಗೆ

೧೩. ಅಡ್ಮೇಲ್ ಮಗೆ(ಕೇರಳ)

೧೪. ಪ್ಯಾಲ್ಜಲ್ ಮಗೆ

೧೫. ಕೋಡಂ ಮಗೆ

೧೬. ಪಾಂಬರ್ ಮಗೆ

೧೭. ಬಳ್‌ಗೋಡ್ ಮಗೆ

೧೮. ಕೈಪಾಟ್ ಮಗೆ

೧೯. ಬಾಳಕೀರ್ ಮಗೆ

೨೦. ಸಿಂಗೇರ್ ಮಗೆ(ಕೇರಳ)

೨೧. ಯಾನೆಲ್ಲ ಮಗೆ

೨೨. ಕಲಿಕೀನ್ ಮಗೆ(ತಮಿಳುನಾಡು)

೨೩. ಕೇಮೇಲ್ ಮಗೆ

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಹೆಣ್ಣು ಮತ್ತು ಗಂಡಿನ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡುವಾಗ ಒಂದೇ ಕುಲದೈವವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವವರೊಡನೆ ವಿವಾಹವಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ೩ ಎಲಮಗೇ ಮತ್ತು ೫ ಎಲಮಗೇ ಎಂಬ ಎರಡು ಕುಲಗಳಿವೆ. ಇವರಲ್ಲಿ ೩ ಎಲಮಗೇಯವರು ೫ ಎಲಮಗೇಯಲ್ಲಿ, ೫

ಎಲಮಗೇಯವರು ೩ ಎಲಮಗೇಯಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ವಿವಾಹ ಸಂಬಂಧ ಬೆಳೆಸುತ್ತಾರೆ. ೫ ಎಲಮಗೇಯಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣು ಇದ್ದರೆ ೩ ಎಲಮಗೇಯವರು ಅವರ ಮನೆಗೆ ಹೋಗಿ ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳು ಇವೆಯೇ ಎಂದು ಕೇಳುತ್ತಾರೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳನ್ನು ತೋರಿಸಲು ಒಂದು ದಿನವನ್ನು ಎರಡು ಕುಟುಂಬದವರು ನಿಗದಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಹುಡುಗಿಯ ಮನೆಗೆ ಹುಡುಗನ ಮನೆಯವರು, ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ ಹಾಗೂ ಹಾಡಿಯ ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ.

ಕನ್ಯಾ ನಿಶ್ಚಯ: ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಹೆಣ್ಣು ನಿಶ್ಚಯಿಸಲು ಹೋಗುವಾಗ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಯಜಮಾನ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಕೊಕ್ಕದ ಕಡ್ಡಿಯನ್ನು ಹಿಡಿದಿರಬೇಕು. (ಕೊಕ್ಕದ ಕಡ್ಡಿಯನ್ನು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಹಿಡಿಯುವುದು ಒಂದು ನೆಪವಷ್ಟೆ). ಯಜಮಾನ ಆ ಕೊಕ್ಕದ ಕಡ್ಡಿಯನ್ನು ಹಿಡಿದು ಕಾಲೂರಿದರೆ ಅವರ ಹಿಂದೆ ಹುಡುಗನ ಕಡೆಯವರು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಹುಡುಗಿಯನ್ನು ನೋಡಲು ಹೋಗುವ ದಿನವೇ ಹುಡುಗ ಹುಡುಗಿ ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡರೆ ಅದುವೇ ನಿಶ್ಚಿತಾರ್ಥ ಇದ್ದ ಹಾಗೆ. ನಿಶ್ಚಿತಾರ್ಥಕ್ಕೆಂದು ಬೇರೊಂದು ದಿನವನ್ನು ನಿಗದಿಪಡಿಸುವಂತಿಲ್ಲ. ಹುಡುಗಿ ನಿಶ್ಚಯವಾದ ಮೇಲೆ ಹುಡುಗ ಮತ್ತು ಹುಡುಗಿಯ ಕಡೆಯವರೆಲ್ಲಾ ಯಜಮಾನರ ಕಾಲನ್ನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಕನ್ಯಾನಿಶ್ಚಯಕ್ಕೆಂದು ಹುಡುಗಿಯ ಹಾಡಿಗೆ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಅಲ್ಲಿ ಅಂಬಾಲದಲ್ಲಿ ಹುಡುಗಿಯ ಮನೆಯವರು ಹಾಗೂ ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ ಮತ್ತು ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು, ಸಂಬಂಧಿಕರು ಎಲ್ಲರೂ ಅಂಬಾಲದಲ್ಲಿ ಸೇರಿರುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ನಡೆಯುವ ಸಭೆಯಲ್ಲಿ ಹುಡುಗ ಮತ್ತು ಹುಡುಗಿಯ ಅಭಿಪ್ರಾಯವನ್ನು ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನರು ಎಲ್ಲರ ಸಮ್ಮುಖದಲ್ಲಿ ಕೇಳುತ್ತಾರೆ. ಹುಡುಗಿಗೆ ಹುಡುಗ ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲ ಎಂದು ಹೇಳಿದರೆ ಯಾವುದೇ ಕಾರಣಕ್ಕೂ ಹುಡುಗಿಯನ್ನಾಗಲಿ ಅಥವಾ ಹುಡುಗನನ್ನಾಗಲಿ ಒಪ್ಪಿಕೊಳ್ಳಲೇಬೇಕೆಂದು ಯಾರೂ ಅವರನ್ನು ಬಲವಂತಪಡಿಸುವಂತಿಲ್ಲ. ಹಾಗೆಯೇ ಹುಡುಗ–ಹುಡುಗಿ ಇಷ್ಟಪಟ್ಟರೆ ಹಿರಿಯರೆಲ್ಲರೂ ಸೇರಿ ಒಂದು ದಿನ ನಾವು ಬರುತ್ತೇವೆ ಎಂದು ದಿನಾಂಕವನ್ನು ನಿಗಧಿಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಮದುವೆ ಸಂಪ್ರದಾಯ: ಯಜಮಾನರು ನಿಗದಿ ಮಾಡಿದ ದಿನಾಂಕದಂದು ಹುಡುಗನ ಕಡೆಯವರು ಹುಡುಗಿಯ ಹಾಡಿಗೆ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಹುಡುಗನ ಕಡೆಯವರು ಹುಡುಗಿಗೆ ತಂದ ಬಟ್ಟೆ, ಆಭರಣಗಳನ್ನು ಅಂಬಾಲದಲ್ಲಿ ಹುಡುಗಿಯ ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನನ ಕೈಗೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಯಜಮಾನ ಅದನ್ನು ಹುಡುಗಿಯ ತಾಯಿಗೆ ನೀಡುತ್ತಾನೆ. ಹುಡುಗಿಗೆ ಗಂಡಿನ ಕಡೆಯಿಂದ ಸೀರೆ, ಲಂಗ, ರವಿಕೆ,ಮಣಿ, ಕಿವಿಗೆ, ಮೂಗಿಗೆ ಬೇಕಾದಂತಹ ಆಭರಣಗಳನ್ನು ತಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಹುಡುಗಿಯನ್ನು ಸಿಂಗರಿಸಿ ಅಂಬಾಲಕ್ಕೆ ಕರೆತರುತ್ತಾರೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಹುಡುಗಿಗೆ ಮದುವೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮೂರು ರೀತಿಯ ಮಣಿಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಕಪ್ಪು, ಬಿಳಿ, ಹಸಿರು ಯಾವುದಾದರೂ ಒಂದನ್ನು ತಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಹುಡುಗನಿಗೆ ಹುಡುಗಿಯ ಕಡೆಯವರೂ ಬಿಳಿ ಪಂಜೆ ಮತ್ತು ಶರ್ಟನ್ನು ತಂದುಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಮದುವೆಯು ಹುಡುಗಿಯ ಹಾಡಿಯ ಅಂಬಾಲದಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಅಂದು ಹುಡುಗಿಯ ಕೊರಳಿಗೆ ಹುಡುಗನ

ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ ಹಾಗೂ ಹುಡುಗಿಯ ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ ಮಣಿಯನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿ ಹುಡುಗಿಯ ತಲೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿಯೂ ಇದೇ ರೀತಿಯಾದ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಈಗಲೂ ಇದೇ ಪದ್ಧತಿ ಮುಂದುವರೆದಿದೆ. ಈ ಮಣಿಯೇ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಮಹಿಳೆಯ ತಾಳಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ದೂರದ ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣನ್ನು ಮದುವೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬರಬೇಕಾದಾಗ ಅವರು ಒಂದು ದಿನ ಮುಂಚಿತವಾಗಿಯೇ ಹೋಗಿ ಹುಡುಗಿಯ ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಉಳಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಬಂದಂತಹ ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಹುಡುಗಿಯ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯಿದ್ದರೆ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬಡವರಾಗಿದ್ದರೆ ಹಾಡಿಯ ಜನರೆಲ್ಲಾ ತಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿರುವ ಆಹಾರವನ್ನು ತಂದು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಅದನ್ನು ಎಲ್ಲರೂ ಹಂಚಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ರಾತ್ರಿ ಗಂಡಿನ ಮನೆಯವರು ಅಲ್ಲಿಯೇ ಉಳಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ರಾತ್ರಿ ಕುಣಿಯುವಾಟ ಆಡುತ್ತಾ ಕಾಲ ಕಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಎಲೆ, ಅಡಿಕೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಹತ್ತಿರದ ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿ ವಿವಾಹವಾದರೆ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಹೋಗಿ ಸಂಜೆಯ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಹೆಣ್ಣನ್ನು ಮದುವೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕರೆತರುತ್ತಿದ್ದರು.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮದುವೆಯಲ್ಲಿ ಅವರವರ ಶಕ್ತಿಯನುಸಾರ ಊಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಊಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಮಾಡಲು ಅಶಕ್ತರಾಗಿದ್ದರೆ ಅವರು ಮದುವೆಗೆ ಬಂದಂತಹ ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆಲ್ಲರಿಗೂ ಬೆಳಗ್ಗೆ ಎಲೆ, ಅಡಿಕೆ, ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಎಲೆ, ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಹುಡುಗ ಹುಡುಗಿಯೇ ಕೊಡಬೇಕು. ಎಲೆಯನ್ನು ಹುಡುಗಿ ಕೊಟ್ಟರೆ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಹುಡುಗ ಕೊಡುತ್ತಾನೆ. ಈ ಪದ್ಧತಿ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ರಲ್ಲಿ ಮೊದಲಿನಿಂದಲೂ ನಡೆದು ಬಂದ ಪದ್ಧತಿಯಾಗಿದೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮದುವೆಯಾದ ಮೇಲೆ ಹುಡುಗಿಯನ್ನು ಹುಡುಗನ ಹಾಡಿಗೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಮದುವೆಯಾದ ಹುಡುಗಿಯ ಜೊತೆಗೆ ಅಕ್ಕ, ತಂಗಿ, ಅವ್ವ ಈ ಮೂವರಲ್ಲಿ ಯಾರಾದರೂ ಒಬ್ಬರು ಹೋಗಬೇಕು, ಉಳಿದವರು ಹೋಗುವಂತಿಲ್ಲ. ಮದುವೆಯಾಗಿ ಗಂಡನ ಮನೆಗೆ ಬಂದಂತಹ ಹೆಣ್ಣಿಗೆ ಗಂಡನ ಮನೆಯ ಹೊಸಲು ದಾಟಿಸುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಸೇರಿನಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿ, ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಇಟ್ಟು ಬಲಗಾಲಿನಲ್ಲಿ ಒದ್ದು ಹೆಣ್ಣು ಮನೆಯ ಒಳಗೆ ಬರಬೇಕು. ಮನೆಯೊಳಗೆ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಮದುವೆಯಾದ ಹೆಣ್ಣು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಂದು ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಸೊಪ್ಪು ಮಾಡಿ ತಿನ್ನಬೇಕು ಹೊರತು ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಕೇಳುವಂತಿಲ್ಲ. ಆ ನಂತರ ಹೆಣ್ಣು ಗಂಡನ ಕುಟುಂಬದವರ ಜೊತೆ ವಾಸಿಸುತ್ತಾಳೆ. ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ವಾಸಿಸಬೇಕು ಎಂದಾದರೆ ಎರಡು ಅಥವಾ ಮೂರು ವರ್ಷಗಳ ನಂತರ ವಾಸಿಸಬಹುದು. ಒಂದು ಕುಟುಂಬದಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬನೇ ಮಗನಿದ್ದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಗಂಡು ಹೆಣ್ಣು ಬೇರೆ ಆಗುವಂತಿಲ್ಲ. ಒಂದೇ ಕುಟುಂಬದಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕೈದು ಗಂಡುಮಕ್ಕಳು ಇದ್ದರೆ ಮದುವೆಯಾದ ಮೇಲೆ ಬೇರೆ ಆಗಬಹುದು.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಕದ್ದು ವಿವಾಹವಾಗುವಂತಿಲ್ಲ. ಬೇರೊಂದು ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿ ದೇವತಾ ಕಾರ್ಯಗಳು ನಡೆಯುವ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಆ ಹಾಡಿಯಿಂದ ಹುಡುಗಿಯನ್ನು ಹುಡುಗನು ಕದ್ದು ತಂದರೆ ದಂಡ

ಕೊಡಬೇಕು. ತಪ್ಪು ತೀರಿಸಲು ಒಂದು ರೂಪಾಯಿ ಐವತ್ತು ಪೈಸೆ ಹಾಗೂ ಕಬ್ಬಿಣದ ಚೂರನ್ನು ಅಂಬಾಲಕ್ಕೆ ಕೊಡಬೇಕು. 'ನಿನ್ನ ಕಾರ್ಯದ ದಿನ ನಿನಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದವರನ್ನು ನಾನು ಕರೆತಂದಿದ್ದೇನೆ. ನನ್ನ ದೇವರು ನೀವು ನನ್ನ ಕಾಪಾಡಬೇಕು' ಎಂದು ಹೇಳಿ ತಪ್ಪನ್ನು ತೀರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಅಂತರ್ಜಾತಿ ವಿವಾಹಗಳು: ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅಂತರ್ಜಾತಿ ವಿವಾಹಗಳು ಕಂಡು ಬರುತ್ತಿವೆ. ಅಂತರ್ಜಾತಿ ವಿವಾಹವನ್ನು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಒಪ್ಪುವುದಿಲ್ಲ. ಯಾರಾದರೂ ಅಂತರ್ಜಾತಿ ವಿವಾಹವಾದರೆ ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅಂಥವರನ್ನು ಹಾಡಿಯೊಳಗೆ ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಇಂದು ಅಂತರ್ಜಾತಿ ವಿವಾಹವಾದರೂ ಅದೇ ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಇರುತ್ತಾರೆ. ಅದಕ್ಕೂ ಮೊದಲು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಅಂಬಾಲದಲ್ಲಿ ತಪ್ಪನ್ನು ತೀರಿಸಬೇಕು.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ವಿಧವೆಯಾದ ಮಹಿಳೆಯನ್ನು ಯಾರು ಬೇಕಾದರೂ ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ಕಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು ಅವರಿಗೆ ಮತ್ತೆ ಪುನರ್ವಿವಾಹ ನಡೆಯುವುದಿಲ್ಲ. ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಶಾಸ್ತ್ರಗಳನ್ನು ಇವರಿಗೆ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ವಿಧವೆಯ ಮೊದಲ ಮಕ್ಕಳು ಮೊದಲ ಗಂಡನ ವಂಶಕ್ಕೆ ಸೇರುತ್ತಾರೆ. ಎರಡನೇ ಗಂಡನ ಮಕ್ಕಳು ಅವನ ವಂಶಕ್ಕೆ ಸೇರುತ್ತಾರೆ.

ಜೇನುಕುರುಬರ ವಿವಾಹ ಪದ್ಧತಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರ

ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಪ್ರೇಮವಿವಾಹಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಒಬ್ಬರನ್ನೊಬ್ಬರು ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ವಿವಾಹವಾಗುತ್ತಾರೆ. ಇಷ್ಟಪಟ್ಟಂತಹ ಹುಡುಗ ಹುಡುಗಿ ಬೇರೊಬ್ಬರನ್ನು ನೋಡುವಂತಿಲ್ಲ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಅವರು ಮನೆ ಬಿಟ್ಟು ಹೋಗಿ ದೂರದಲ್ಲಿ ಒಂದು ವಾರ ಅಥವಾ ಒಂದು ತಿಂಗಳು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯೇ ಇದ್ದು ಬರುತ್ತಾರೆ. ಅವರು ಹಿಂತಿರುಗಿ ಬಂದಾಗ ತಂದೆ-ತಾಯಿ ಒಪ್ಪಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ ಅದನ್ನು ಒಪ್ಪಿಕೊಂಡು ಅವರ ವಿವಾಹವನ್ನು ಅಧಿಕೃತ ಗೊಳಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ನಂತರ ಅವರು ಅದೇ ಹಾಡಿಯ ಬೇರೊಂದು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವರು. ನಂತರ ಅಲ್ಲಿಯೇ ಇದ್ದು ಅವರ ತಂದೆ ತಾಯಿಯ ಮನ ಗೆದ್ದು ಹಿರಿಯರ ಆಶೀರ್ವಾದ ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಇಂದು ಜೇನುಕುರುಬರು ಒಂದು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣು ಇದ್ದರೆ ಗಂಡಿನ ಕಡೆಯವರು ಹೋಗಿ ಕೇಳಬಹುದು. ಹುಡುಗ-ಹುಡುಗಿಗೆ ಇಷ್ಟವಾದರೆ ಮದುವೆ ಏರ್ಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮದುವೆಯನ್ನು ಯಜಮಾನನ ಸಮ್ಮುಖದಲ್ಲಿಯೇ ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಮದುವೆಯನ್ನು ೧೫ ದಿನ ಅಥವಾ ೧ ತಿಂಗಳ ಒಳಗೆ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಹುಡುಗಿಯನ್ನು ನೋಡಲು ಇಂತಿಷ್ಟೇ ಜನರು ಹೋಗಬೇಕೆಂದಿಲ್ಲ. ಮದುವೆಯ ಖರ್ಚನ್ನು ಎರಡೂ ಕಡೆಯವರು ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ ಅಥವಾ ಹೆಣ್ಣಿನ ಕಡೆಯವರಾದರೂ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಮದುವೆಯ ದಿನ ೧೨ ಕಂಬದ ಚಪ್ಪರವನ್ನು ಹುಡುಗಿಯ ಮನೆ ಮುಂದೆ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಮದುವೆಗೆ ಚಪ್ಪರ ಹಾಕುವ ಮೊದಲು ಐದು ಜನ ಮುತ್ತೈದೆಯರು ಕಳಸವನ್ನು ತಂದು ಹಣ್ಣು, ಕಾಯಿ, ಹೂ, ಗಂಧದ ಕಡ್ಡಿಯಿಂದ ಪೂಜಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಚಪ್ಪರ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಮದುವೆಯ ದಿನ ಹುಡುಗಿಗೆ ಸೀರೆ, ಬಳೆ, ಓಲೆಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಹುಡುಗನಿಗೆ ಪಂಚೆ ಮತ್ತು

ಶರ್ಟನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಮದುವೆಯಲ್ಲಿ ಹುಡುಗಿಯ ಕೊರಳಿಗೆ ತಾಳಿಯನ್ನು ಕಟ್ಟಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆ ತಾಳಿಯು ಕರಿಮಣಿ ಮತ್ತು ಬಂಗಾರದ ತಾಳಿಯಿಂದ ಕೂಡಿರುತ್ತದೆ. ಅಂಥಹ ತಾಳಿಯನ್ನೇ ಕಟ್ಟಬೇಕು. ಹೆಣ್ಣು ಮದುವೆಯಾದ ಬಳಿಕ ಗಂಡನ ಮನೆಗೆ ಹೋಗಬೇಕು. ಗಂಡನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣನ್ನು ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳುವಾಗ ಹೊಸ್ತಿಲ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಸೇರಿನ ತುಂಬ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಬೆಲ್ಲವನ್ನಿಟ್ಟು ಬಲಗಾಲಿನಿಂದ ಒದೆಸಿ ಹೆಣ್ಣನ್ನು ಮನೆ ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಗಂಡು ಮನೆಯ ಒಳಗೆ ಹೋಗಬೇಕೆಂದರೆ ಹುಡುಗಿಯನ್ನು ಎಡ ಭುಜದ ಮೇಲೆ ಹೊತ್ತುಕೊಂಡು ಬಲಗೈಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಬಿಂದಿಗೆ ನೀರು ಹಿಡಿದು ಒಳ ಹೋಗಬೇಕು. ಆಗ ಮನೆಯ ಒಳಗಡೆ ರಾಗಿಯನ್ನು ಚೆಲ್ಲಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ಹಾಸಿರುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ತಿಳಿಯದ ಹುಡುಗ ಜಾರಿ ಬಿದ್ದಾಗ ಅವನನ್ನು ಎಲ್ಲರೂ ನೋಡಿ ಗೇಲಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವರು ಚೆಂಡಿನ ಆಟ ಆಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೆಣ್ಣು ಮದುವೆಯಾದ ಬಳಿಕ ಗಂಡನ ಮನೆಗೆ ಹೋಗಿ ಐದು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಇರಬೇಕು. ಆ ನಂತರ ತಾಯಿಯ ಮನೆಗೆ ಬಂದು ಐದು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಇರಬೇಕು. ಆ ನಂತರ ತನ್ನ ಗಂಡನ ಮನೆಯಲ್ಲೆ ಇರಬೇಕು ಇದು ಸಂಪ್ರದಾಯ.

ಮದುವೆಗೆ ಬಂದ ಬಂಧು-ಬಾಂಧವರಿಗೆ ಪಾಯಸ, ಅನ್ನ, ಸಾಂಬಾರಿನ ಊಟ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮದುವೆಯು ಹೆಣ್ಣಿನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ನಡೆದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಗಂಡಿನ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಬೀಗರು ಊಟವನ್ನು ಹಾಕಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ಸಬಲರಾದವರು ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ.

ಗರ್ಭಿಣಿಯರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ

ಮದುವೆಯಾದ ಹೆಣ್ಣು ಬೇಗನೆ ಗರ್ಭಿಣಿಯಾಗಿ ಮಗುವನ್ನು ಹೆತ್ತು ತಾಯಿಯ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ಅಲಂಕರಿಸಲು ಹಂಬಲಿಸುತ್ತಾಳೆ. ಮದುವೆಯಾದ ಹೆಣ್ಣು ಗರ್ಭಿಣಿಯಾದರೆ ಅವಳ ಕುಟುಂಬದವರ ಸಂತೋಷ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಗರ್ಭಿಣಿಯಾದ ಹೆಣ್ಣು ಮತ್ತು ಅವಳ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿರುವ ಭ್ರೂಣ ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿ ಬೆಳೆದು ನವ ಮಾಸಗಳು ತುಂಬಿ ಯಾವ ತೊಂದರೆಯೂ ಇಲ್ಲದೇ ಹೆರಿಗೆಯಾಗಲಿ ಎಂದು ಸದಾ ದೇವರಲ್ಲಿ ಪ್ರಾರ್ಥಿಸುವುದನ್ನು ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕುಟುಂಬದಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಗಂಡ, ಅತ್ತೆ, ಮಾವ, ಮೈದುನ ಮುಂತಾದ ಕುಟುಂಬದ ಎಲ್ಲಾ ಸದಸ್ಯರು ಗರ್ಭಿಣಿ ಹೆಣ್ಣಿನ ಆರೈಕೆ ಮಾಡುವುದರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಆಸಕ್ತಿ ವಹಿಸುವುದನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಈ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಿಂದ ಹೊರತಾಗಿಲ್ಲ. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ತಮ್ಮ ಕುಟುಂಬದಲ್ಲಿ ಮದುವೆಯಾದ ಹೆಣ್ಣು ಗರ್ಭಿಣಿಯಾದರೆ ಬಹಳ ಸಂತೋಷ ಪಡುವರು ಮತ್ತು ಅವಳ ಬಗೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಕಾಳಜಿ ವಹಿಸಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಬಸಿರು ಹೆಣ್ಣಿನ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಬರುವ ಅತಿ ಮುಖ್ಯ ಘಟ್ಟ. ಇಲ್ಲಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳಲ್ಲಿ ಋತುಸ್ರಾವ ನಿಂತು ಆರೋಗ್ಯದಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆಗಳು ಕಾಣಲು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತವೆ. ದಿನದಲ್ಲಿ ಮೂರರಿಂದ ನಾಲ್ಕುಬಾರಿ ವಾಂತಿ, ತಲೆ ಸುತ್ತುವಂತಹ ಲಕ್ಷಣಗಳು

ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಾಗ ಸಮುದಾಯದ ಹಿರಿಯರ ಬಳಿ ಅಥವಾ ವೈದ್ಯರ ಬಳಿ ನಾಡಿ ಮಿಡಿತವನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸುವ ಹಾಗೂ ಈ ಮೇಲಿನ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ಮೂಲಕ ಅವರಿಂದ ತಾನು ಗರ್ಭಿಣಿಯಾಗಿರುವ ಬಗ್ಗೆ ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಂಡು, ಮನೆಯ ಹಿರಿಯರೆಲ್ಲರಿಗೂ ತಿಳಿಸುವ ಮೂಲಕ ಸಂತಸವನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾಳೆ. ಅಂದಿನಿಂದಲೇ ಸಮುದಾಯದ ಹಿರಿಯರು ಹಾಗೂ ಮನೆಯವರು ಗರ್ಭಿಣಿಗೆ ಆರೋಗ್ಯದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಹೇಳಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತಾರೆ. ಗರ್ಭಧರಿಸಿದ ದಿನದಿಂದಲೇ ಅವಳ ಆಹಾರಪದ್ಧತಿ, ಹೊರ ಹೋಗುವುದರ ಕುರಿತು ಹೀಗೆ ಹಲವಾರು ವಿಷಯಗಳಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಕಟ್ಟುಪಾಡುಗಳನ್ನು ವಿಧಿಸಿ ಗರ್ಭಿಣಿಯನ್ನು ಜೋಪಾನ ಮಾಡುವ ಪರಂಪರೆ ಈ ಎರಡು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಬುಡಕಟ್ಟು ಹಾಗೂ ನಾಗರಿಕ ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಗರ್ಭಿಣಿಯಾದವಳಿಗೆ ಅನೇಕ ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳನ್ನು ಹಾಕಿರುವುದನ್ನು ನಾವು ತಲತಲಾಂತರಗಳಿಂದಲೂ ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಇದರ ಮೂಲ ಉದ್ದೇಶ ಗರ್ಭಿಣಿಯ ದೇಹದಿಂದ ಆರೋಗ್ಯವಂತ ಪುಟ್ಟ ಜೀವ ಹುಟ್ಟಿ ಬರಲಿ ಎಂಬ ಆಶಯವೇ ಪ್ರಧಾನವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿಯೇ ಗರ್ಭಿಣಿಯಾದವಳಿಗೆ ಅನೇಕ ಕಟ್ಟುಪಾಡುಗಳನ್ನು ಹಾಕುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಗರ್ಭಿಣಿಯರಿಗೆ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಅನುಭವದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಗರ್ಭಿಣಿಯು ಕೇವಲ ತನ್ನ ಅವಶ್ಯಕತೆಗೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ, ತನ್ನೊಳಗಿನ ಜೀವಕ್ಕೂ ಆಹಾರ ಒದಗಿಸಬೇಕಾದ ಗರ್ಭಿಣಿ ಹೆಣ್ಣು, ದಿನ ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಗಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ದೇಹದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಶಕ್ತಿ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗಲು ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು, ಧಾನ್ಯ, ಬೆಲ್ಲ ಹಾಗೂ ದೈಹಿಕ ರಚನೆಯ ಆಹಾರಗಳಾದ ಹಾಲು, ಮೊಟ್ಟೆ, ಮಾಂಸ, ಕಾಳುಗಳು ಹಾಗೂ ರೋಗ ರುಜಿನಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಿಸುವಂತಹ ಜೀವಸತ್ವ ಮತ್ತು ಖನಿಜಾಂಶಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಆಹಾರಗಳಾದ ಹಣ್ಣು, ತರಕಾರಿಗಳು ಇವುಗಳನ್ನು ಎಂದಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಸೇವಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

ಗರ್ಭಿಣಿಯು ಮೊದಲ ಮೂರು ತಿಂಗಳು ದೇಹದಲ್ಲಾದ ಹೊಸ ಹೊಸ ಬದಲಾವಣೆಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವುದರಲ್ಲೇ ಕಳೆದು ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಮಗುವಿನ ದೇಹದ ಎಲ್ಲಾ ಅಂಗಾಂಗಗಳೂ ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮೂಡುವುದರಿಂದ ಈ ಅವಧಿ ಬಹಳ ಪ್ರಮುಖವಾದ ಘಟ್ಟವಾಗಿದೆ. ಮಗುವು ಹಂತ ಹಂತವಾಗಿ ಪಂಚೇಂದ್ರಿಯಗಳು ಹೃದಯದ ಬೆಳವಣಿಗೆ, ಮಗುವಿನ ಚರ್ಮದ ರಚನೆ, ಉಗುರುಗಳು, ಕೂದಲು ಮಗುವಿಗೆ ಶಕ್ತಿ, ಹಾಗೂ ಚರ್ಮದ ಬಣ್ಣ ಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಗರ್ಭಿಣಿಯ ಹಾಗೂ ಪುಟ್ಟ ಜೀವದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ತಮ್ಮ ಅನುಭವದ ಮೂಲಕ ಕಂಡುಕೊಂಡ ಆಹಾರವನ್ನು ಈ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ನೀಡುತ್ತವೆ. ಗರ್ಭಿಣಿಗೆ ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರವಲ್ಲದೆ ಕೆಲವು ವಿಶೇಷ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ತಮ್ಮ ಹಾಡಿಯ ಮನೆಯೊಂದರ ಹೆಣ್ಣುಮಗಳು ಬಸುರಿಯಿದ್ದಾಳೆಂದರೆ ಎಲ್ಲರ ಮನೆಯಿಂದಲೂ ವಿಶೇಷವೆನಿಸುವ ಆಹಾರಗಳು ಆ

ಮನೆಗೆ ಬರುತ್ತವೆ. ಬಸುರಿಯ ಬಯಕೆಯನ್ನು ತೀರಿಸುವುದು ತಮ್ಮ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯೆಂದು ಅರಿತು, ಮಹಿಳೆಯರು ಅದನ್ನು ಪ್ರೀತಿಯಿಂದ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಸುರಿಯ ದೇಹವು ಸಹ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಬಯಸುವುದರಿಂದ ಅವಳ ನಾಲಿಗೆಯು ಸಹ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಬಯಸುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ರಾಗಿ, ಗೋಧಿ, ಅಕ್ಕಿ, ಜೋಳ, ಸಜ್ಜೆಯಂತಹ ಧಾನ್ಯಗಳು ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ, ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು, ಬೆಲ್ಲ ಮುಂತಾದ ಆಹಾರವನ್ನು ಗರ್ಭಿಣಿ ಸ್ತ್ರೀಯರಿಗೆ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಗರ್ಭಿಣಿಯರ ದಿನನಿತ್ಯದ ಆಹಾರ

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಗರ್ಭಿಣಿ ಸ್ತ್ರೀಗೆ ರಾಗಿಮುದ್ದೆ, ಬೇಳೆಕಾಳುಗಳ ಸಾರು ಸೇವಿಸಲು ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಇತರೆ ಸಮುದಾಯದ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳಂತೆ ಈ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಗರ್ಭಧರಿಸಿದ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಬಯಕೆಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅವಳು ಬಯಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಪೂರೈಸಲು ಕುಟುಂಬದ ಸದಸ್ಯರು ಪ್ರಯತ್ನಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾಡಲ್ಲಿಯೇ ಸಿಗುವ ಕಾಡುಮಾವು, ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು, ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು, ಎಲಿಚ್ಚಿ ಹಣ್ಣು, ಗೇರುಹಣ್ಣು ಮೊದಲಾದ ಕಾಡುಫಲಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಗರ್ಭಿಣಿಯು ಮಾಂಸಾಹಾರ ಇಷ್ಟಪಟ್ಟರೆ, ಮೀನು, ಏಡಿ, ಕುರಿ, ಕೋಳಿ, ಮೊಲ, ಜಿಂಕೆಗೆ ಮಾಂಸದ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಹಲವು ಬಗೆಯ ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸುಗಳನ್ನು, ಕಾಡಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಹೆಜ್ಜೇನು, ತುಡುವೆಜೇನು, ಕೋಲುಜೇನು ಹಾಗೂ ನಾರು ಬೇರುಗಳ ಕಷಾಯ, ಬಿದಿರು ಕಳಲೆ ಮುಂತಾದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಗರ್ಭಿಣಿ ಸ್ತ್ರೀಗೆ ನೀಡಿ ಅವಳ ಬಯಕೆಯನ್ನು ಈಡೇರಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

- ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಗಣಿಕೆ ಸೊಪ್ಪಿಗೆ ಜೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಪಲ್ಯ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ.
- ಮಾಂಸವನ್ನು ತಂದು ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಉಟದ ಮಾಂಸದ ಸಾರು ತಯಾರಿಸಿ ಗರ್ಭಿಣಿಗೆ ರಾಗಿಮುದ್ದೆಯೊಂದಿಗೆ ಊಟ ಮಾಡಲು ನೀಡುತ್ತಾರೆ.
- ಕೌಜುಗದ ಹಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಿಡಿದು ತಂದು ಹಕ್ಕಿಯ ಮಾಂಸವನ್ನು ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸಿ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಸಾಂಬಾರು ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ.
- ಜೇನುಕುರುಬರು ಗರ್ಭಿಣಿಗೆ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಸೇವಿಸಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಸುಲಭವಾಗಿ ಜೀರ್ಣವಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ದೇಹಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪೋಷಾಕಾಂಶಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಸುಸ್ತು ಬಾಯಾರಿಕೆಯನ್ನು ನಿವಾರಿಸುವ ಗುಣ ಈ ಜೇನುತುಪ್ಪಕ್ಕಿದೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಸಹ ಗರ್ಭಿಣಿಗೆ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾರೆ.

ಈ ಎಲ್ಲಾ ಆರೈಕೆಯ ಹಿಂದೆ ಅವಳಿಗೆ ಹುಟ್ಟುವ ಮಗುವು ಆರೋಗ್ಯವಂತವಾಗಿ ಹುಟ್ಟಲಿ ಎಂಬುದರ ಜೊತೆಗೆ ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಗರ್ಭಿಣಿಗೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಶಕ್ತಿ ಬೇಕಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಕಾರಣ ಗರ್ಭಿಣಿಯ ದೇಹದಲ್ಲಿಯ ಮಗುವು ತನ್ನ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಅಗತ್ಯವಾದ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳನ್ನು ತನ್ನ

ತಾಯಿಯ ದೇಹದಿಂದ ಪಡೆಯುತ್ತಿರುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಗಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಆಹಾರ ಸೇವಿಸದಿದ್ದರೆ ರಕ್ತ ಹೀನತೆ, ನಿತ್ರಾಣಾದಂತಹ ಅನೇಕ ರೀತಿಯ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ತಲೆದೋರುತ್ತವೆ. ಇಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ತ ಆಹಾರ ನೀಡುವುದರ ಮೂಲಕ ಅವಳ ಆರೋಗ್ಯ ಸುಧಾರಿಸುವಂತಹ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಕೈಗೊಂಡು ಗರ್ಭಿಣಿಗೆ ಆರೈಕೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಬಾಣಂತಿಯರ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ

"ಹೆರಿಗೆ ಹೆಣ್ಣಿಗೆ ಪುನರ್ಜನ್ಮ ಎಂಬ ಮಾತು ಎಲ್ಲ ಕಡೆಯೂ ಒಂದಲ್ಲ ಒಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತವಿದೆ. ಮಾನವ ಸಂತತಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಸುವ ಈ ಅನನ್ಯ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಣ್ಣು ಸಂಪೂರ್ಣ ಸ್ಥಿತ್ಯಂತರ ಹೊಂದಿ ಹೊಸದೊಂದು ರೂಪ ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾಳೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅತಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿರುವ ಅವಳ ದೇಹಾರೋಗ್ಯವನ್ನು ಮತ್ತು ಈಗಷ್ಟೆ ಭೂಮಿಗೆ ಬಂದ ಕಂದನನ್ನು ಕಾಪಾಡುವ ಮತ್ತು ಅವಳನ್ನು ಮತ್ತೆ ಮಾಮೂಲು ಸ್ಥಿತಿಗೆ ತರುವ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯನ್ನು ಸುಮಾರು ೪–೫ ತಿಂಗಳ ಕಾಲ 'ಬಾಣಂತನ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರತಿ ಮಹಿಳೆ ಹೊರುತ್ತಾಳೆ. ಯಾವ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದ ನೆರವಿಲ್ಲದೆ, ತನ್ನ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿರುವ ಪ್ರಕೃತಿ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳನ್ನೆ ಬಳಸಿ, ತನ್ನ ವಿಶಿಷ್ಟ ಜ್ಞಾನದಿಂದ ಅದರಲ್ಲೆ ಯಾವುದನ್ನು ಕೊಡಬೇಕು? ಎಷ್ಟು ಕೊಡಬೇಕು? ಯಾವಾಗ ಕೊಡಬೇಕು ಎಂದು ತಿಳಿದುಕೊಂಡು ಆಹಾರದ ಮೂಲಕವೇ ಹೆತ್ತವಳನ್ನೇ ಮತ್ತೆ ಮಾಮೂಲು ಸ್ಥಿತಿಗೆ ತರುವುದು ಮಹಿಳೆಯರ ಅನನ್ಯತೆಗೆ ಸಾಕ್ಷಿ. ಮನೆಯಲೊಬ್ಬ ಬಸುರಿಯಿದ್ದಾಳೆಂದರೆ, ಆ ಮನೆಯ ಮಹಿಳೆಯರು ಮುಂಬರುವ ಮಗುವಿನ ಆರೈಕೆ, ಬಾಣಂತಿಯ ಆರೈಕೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಸಿದ್ಧತೆಗಳನ್ನು ಮೊದಲೇ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಹಳೆ ಭತ್ತ, ತುಪ್ಪವನ್ನು ಶೇಖರಿಸುವುದು, ಒಳ್ಳೆ ಜೋಳವನ್ನು ಹೊಂದಿಸಿಡುವುದು. ಹೀಗೆ ಹತ್ತು ಹಲವಾರು ಕೆಲಸಗಳು, ಬಾಣಂತಿ ಹಾಗೂ ಮಗುವನ್ನು ಕಾಪಾಡುವ ಗುರುತರ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯನ್ನು ಕೇವಲ ತಮ್ಮ ದುಡಿಮೆ, ವಿವೇಕ, ಜಾಣ್ಮೆಯಿಂದ ಮಹಿಳೆಯರು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಾರೆ."೨೩ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ಒಂಭತ್ತು ತಿಂಗಳುಗಳ ಕಾಲ ತನ್ನ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಮಗುವನ್ನು ಅನುಭವಿಸಿ ಎಷ್ಟೋ ಅಪಾಯಗಳನ್ನು ದಾಟಿ ಒಂದು ಜೀವಕ್ಕೆ ಜನ್ಮ ನೀಡುವ ಜೊತೆಗೆ ತಾನು ಸಹ ಪುನರ್ಜನ್ಮವನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಾಳೆ.

ಬಾಣಂತನವನ್ನು ಬಡತನ, ಸಿರಿತನವೆಂಬ ಯಾವುದೇ ಭೇದಭಾವವಿಲ್ಲದೆ ಎಲ್ಲರೂ ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಬಾಣಂತನ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹೆಣ್ಣಿನ ತವರು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ನಡೆಯುತ್ತದೆ, ಏಕೆಂದರೆ ತಮ್ಮ ಮಗಳ ಮೇಲಿನ ಪ್ರೀತಿ ಮತ್ತು ಕಾಳಜಿಯ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಗರ್ಭಿಣಿಯ ದೇಹದಲ್ಲಿ ಅಗಾಧ ಬದಲಾವಣೆಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಹಾಗೂ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿದ್ದು, ಯಾವೊಂದು ಅಹಿತಕರ ಘಟನೆಗಳನ್ನು ಸಹಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಆದ ಕಾರಣ ತವರು ಮನೆಯ ಮತ್ತು ಸೂಲಗಿತ್ತಿಯ ಕಾಳಜಿ ಪ್ರಮುಖವಾದುದಾಗಿದೆ.

ಗರ್ಭಿಣಿಗೆ ಹೆರಿಗೆಯಾದ ಮೇಲೆ ಅವರನ್ನು ನೋಡಲು ಬರುವಂತಹ ಅತಿಥಿಗಳಿಗೆ ಕೆಲ ನಿಷೇಧಗಳಿವೆ. ಬಾಣಂತಿಯು ಇರುವ ಜಾಗಕ್ಕೆ ನೇರವಾಗಿ ಪ್ರವೇಶಿಸುವಂತಿಲ್ಲ. ಹೊರಗಿನಿಂದ ಬಂದ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು ಕೈ

ಕಾಲುಗಳನ್ನು ತೊಳೆದುಕೊಂಡೆ ಒಳಗೆ ಬರಬೇಕೆಂಬ ನಿಯಮವಿದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಬಾಣಂತಿಯ ಹೆರಿಗೆಯಿಂದ ಅಶಕ್ತಳಾಗಿರುತ್ತಾಳೆ. ಇಂಥಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹೊರಗಿನಿಂದ ಬಂದ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಗಿಕೊಂಡಿರುವ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ರೋಗಾಣುಗಳು ಬಾಣಂತಿ ಮತ್ತು ಮಗುವಿನ ದೇಹವನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸಿ ಅವರ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುವುದರಿಂದ ಹೊರಗಿನಿಂದ ಬಂದವರು ನೇರವಾಗಿ ಮನೆಯ ಒಳಗೆ ಪ್ರವೇಶ ನಿಷಿದ್ಧವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹೆರಿಗೆ ಮಾಡಿಸುವ ದಿನ ಗರ್ಭಿಣಿ ಮತ್ತು ಮಗುವಿಗೆ ಸೋಂಕು ತಗುಲಬಾರದೆಂದು ಮನೆಯನ್ನು ಸಗಣಿಯಿಂದ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿರುತ್ತಾರೆ.

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿಯೇ ಕಂಡುಕೊಂಡಿರುವ ಆಹಾರವನ್ನೇ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಕಾಲಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಇಂತಿಂತಹ ಆಹಾರವನ್ನು ನೀಡಬೇಕಂಬ ಅನುಭವಿ ಹಿರಿಯರ ಮಾರ್ಗ ದರ್ಶನದಂತೆಯೇ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಆಹಾರವನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಬಾಣಂತಿಯನ್ನು ಸುಮಾರು ಆರು ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಗಮನಿಸಿ ಅವರ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬದಲಾವಣೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾ ಬರುತ್ತಾರೆ. ಕೆಲವು ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಬಾಣಂತಿಯ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ವ್ಯತ್ತಿರಿಕ್ತ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತವೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ದಿನ ನಿತ್ಯ ನೀಡುವ ಆಹಾರಗಳು ಹೇಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಗರ್ಭಿಣಿಯು ಆ ಆಹಾರವನ್ನು ಸೇವಿಸಿ ಆರೋಗ್ಯದಲ್ಲಿ ಏನಾದರೂ ಏರು-ಪೇರಾದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಪರಿಹಾರವಾಗಿ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಅನಾರೋಗ್ಯದ ಸಮಸ್ಯೆ ನಿವಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ತಮ್ಮ ಸುತ್ತಲಿನ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವಂತಹ ಪೌಷ್ಠಿಕಾಂಶಯುಕ್ತ ಆಹಾರಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಕೊಡುವಂತಹ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಈ ಎರಡು ಸಮುದಾಯಗಳು ಬೆಳೆಸಿಕೊಂಡಿವೆ. ಇವರು ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ನೀಡುವ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾದೇಶಿಕವಾಗಿ ಭಿನ್ನತೆ ಇರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಬಾಣಂತಿಗೆ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ತಾಯಿಯಾದವಳು ತುಂಬಾ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ವಹಿಸುತ್ತಾಳೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಮಗುವು ತಾಯಿಯ ಹಾಲು ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ತಾಯಿಯ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾದರೆ ಮಗುವಿಗೆ ತೊಂದರೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ. ಹಾಗೂ ಹೆರಿಗೆಯಿಂದ ಬಾಣಂತಿಯ ದೇಹ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಆದ ಕಾರಣ ಅವಳು ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರ ಬೇಗ ಪಚನವಾಗುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಬಹಳ ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕೆಲವೊಂದು ಆಹಾರವನ್ನು ಕೊಡಲೇ ಬೇಕಾದ್ದರಿಂದ ಎಷ್ಟೆ ಹೊತ್ತಾದರೂ, ಎಷ್ಟೆ ಕಷ್ಟವಾದರೂ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ವಿಶೇಷ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ತನ್ನದೇ ಆದ ಪಥ್ಯ ಕ್ರಮವಿರುತ್ತದೆ. ಹೆರಿಗೆಯಾದ ಇಷ್ಟೆ ದಿನಕ್ಕೆ, ಇಷ್ಟೆ ಹೊತ್ತಿಗೆ, ಇಷ್ಟೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕೊಡಬೇಕು ಎಂಬ ಅನುಭವಜನ್ಯ ಜ್ಞಾನ ಈ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿದೆ.

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ನೀಡುವ ವಿಶೇಷ ಆಹಾರಗಳು

- ಮೂರು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಬಾಣಂತಿಗೆ ಸಪ್ಪೆ ಊಟ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಖಾಲಿ ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

- ಹನ್ನೆರಡು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಹಾಗಲಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಗಣಕೆಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಹಾಕಿ ಅನ್ನದ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.
- ಕಾಳು ಮೆಣಸು ಮತ್ತು ಜೇನು ತುಪ್ಪವನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಕಾಲಿ ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಕುಡಿಯಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.
- ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬಾಣಂತಿಗೆಂದು ಶೇಖರಿಸಿಡುತ್ತಾರೆ. ಗಂಜಿಯಿಲ್ಲದ ಮೆತ್ತನೆಯ ಅನ್ನವನ್ನು ಊಟಕ್ಕೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.
- ಗೋಧಿಯನ್ನು ಪುಡಿಮಾಡಿ ನೀರಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು, ಕರಿಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.
- ರವೆಯನ್ನು ಹುರಿದು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕುವುದಿಲ್ಲ ಬದಲಿಗೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಹಾಕಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.
- ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಟೊಮೆಟೋ ರುಬ್ಬಿ, ಈರುಳ್ಳಿಯಿಂದ ಒಗರಣೆ ಕೊಟ್ಟು ಚನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ಅನ್ನ ಅಥವಾ ಮುದ್ದೆ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.
- ಮೆಂತೆ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಬೇಳೆ ಬೇಯಿಸಿ, ಜೀರಿಗೆ ಮತ್ತು ಖಾರದ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ.
- ಬದನೆಕಾಯಿಯನ್ನು ಕೆಂಡದಲ್ಲಿ ಸುಟ್ಟು, ಬಿಸಿ ಬೂದಿಯಲ್ಲಿ ಹೊತು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಸುಟ್ಟ ನಂತರ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಜಜ್ಜಿ ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.
- ಒಣಗಿಸಿದ ಮಾಂಸವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ತುಂಡುಮಾಡಿ ಬೇಯಿಸಿ ನಂತರ ಮಸಾಲೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಮುದ್ದೆ ಅಥವಾ ಅನ್ನದೊಂದಿಗೆ ಊಟ ಮಾಡಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರ.
- ಕೌಜುಗ, ಮೀನು, ಕಾಡುಹಂದಿಯ ಮಾಂಸದ ಸಾರನ್ನು ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.
- ಕಾಳು ಮೆಣಸು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಶುಂಠಿ, ಜಜ್ಜಿ, ಬೆಲ್ಲದ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅದನ್ನು ಪ್ರತಿದಿನ ಸಣ್ಣಲೋಟದಲ್ಲಿ ಕುಡಿಯಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.
- ಜೀರಿಗೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಅದರ ನೀರನ್ನು ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಕುಡಿಯಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.
- ಹಸಿ ಶುಂಠಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು, ಕಲ್ಲು ಸಕ್ಕರೆ, ಗಸಗಸೆ, ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿಯೊಂದಿಗೆ ಹುರಿದು ಪುಡಿಮಾಡಿ ಹಾಲಿನೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಕುಡಿಯಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.
- ವಿವಿಧ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಬೆರಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ವಿಶೇಷ ಆಹಾರವಾಗಿ ಕೊಡುವುದು ರೂಢಿಯಲ್ಲಿದೆ. ಇಂತಹ ಆಹಾರ ತಾಯಿಯ ಎದೆ ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪತ್ತಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ.
- ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ನವಜಾತ ಶಿಶುವಿಗೆ ಆರು ತಿಂಗಳು ತುಂಬುವವರೆಗೆ ತಾಯಿಯ ಹಾಲೊಂದೇ ಸಾಕಾಗುತ್ತದೆ. ಆರು ತಿಂಗಳ ನಂತರ ಮಗುವಿನ ಬೆಳವಣಿಗೆಗಾಗಿ

ತಾಯಿ ಹಾಲು ಸಾಕಾಗದ ಕಾರಣ ತಾಯಿಯ ಹಾಲಿನೊಂದಿಗೆ ಮೇಲು ಆಹಾರ ಅಥವಾ ಪೂರಕ ಆಹಾರದ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಈ ಮೇಲು ಆಹಾರವನ್ನು ಕೊಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಒಂದೊಂದು ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ಒಂದೊಂದುರೀತಿಯಾಗಿದ್ದು, ಅದು ಅವರ ಸಾಮಾಜಿಕ-ಆರ್ಥಿಕ ಸ್ಥಿತಿ, ಸಂಪ್ರದಾಯ ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ಪರಂಪರೆಯ ಮೇಲೆ ಅವಲಂಬಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಎರಡು ಸಮುದಾಯಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾದ ಮೇಲು ಆಹಾರವನ್ನು ಮಗುವಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ಅಥವಾ ಆರು ತಿಂಗಳು ತುಂಬಿದಾಗ ಆರಂಭಿಸುತ್ತಾರೆ. ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಬೆಲ್ಲ ಅಥವಾ, ಉಪ್ಪು ಬೆರೆಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ರವೆಗಂಜಿ ಮತ್ತು ಕಾಡುಸೊಪ್ಪಿನ ಸಾರು ಹಾಗೂ ಏಲಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಲವಂಗ ಬೆರೆಸಿ ತಯಾರಿಸಿ ಕೊಡುವ ಮುದ್ದೆಯು ಜೇನುಕುರುಬರ ಚಿಕ್ಕ ಮಕ್ಕಳ ವಿಶೇಷ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ.

ಜೇನುಕುರುಬರ ಸಾವಿನ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿನ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ

ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಅವರದ್ದೇ ಆದ ವಿಶೇಷ ಆಚರಣೆಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ. ಮಾನವನ ಜೀವಿತಾವಧಿಯ ಅನೇಕ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಾವಿನ ಆಚರಣೆಯು ಒಂದು. ಇದು ಹುಟ್ಟಿನಷ್ಟೇ ಪ್ರಮುಖವಾದುದು, ಸಂಸ್ಕಾರಗುಣವುಳ್ಳ ಮಾನವನು ನಿಸರ್ಗದಿಂದ ಕಲಿತಕೊಂಡ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಬಹುತೇಕ ಆಚರಣೆಗಳು ನಿಸರ್ಗದತ್ತವಾಗಿರುತ್ತವೆ.

ಜೇನುಕುರುಬ ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಬಗೆಯ ಶವಸಂಸ್ಕಾರದ ಬಗೆಗಳನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು:-

೧. ಹೂಳುವುದು: ವಯೋ ಸಹಜವಾಗಿ ಸಾವನ್ನಪ್ಪಿದವರನ್ನು ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಹೂಳುತ್ತಾರೆ.

೨. ಸುಡುವುದು: ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳ ದಾಳಿಗೆ ಸಿಕ್ಕಿ ಸತ್ತವರನ್ನು, ಭೀಕರ ಖಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ತುತ್ತಾಗಿ ಸಾವನ್ನಪ್ಪಿದವರನ್ನು, ಆತ್ಮಹತ್ಯೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡವರನ್ನು ಜೇನುಕುರುಬರು ಸುಡುತ್ತಾರೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿರುವಂತೆ ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿಯೂ ಸಹ ಯಾರಾದರೂ ಸತ್ತರೆ ಮೊದಲು ಯಜಮಾನನಿಗೆ ತಿಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಹಾಡಿಯ ಜನರಿಗೆ ತಿಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಶವಕ್ಕೆ ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನನಿಂದ ಮೊದಲು ಪೂಜೆಯನ್ನು ಮಾಡಿಸುವರು. ನಂತರ ಯಜಮಾನ ಚಟ್ಟವನ್ನು ಕಟ್ಟಲು ಬಿದಿರು ತರಲು ಸೂಚಿಸುತ್ತಾನೆ. ಬಿದಿರು ತಂದಮೇಲೆ ಯಜಮಾನ ಹಚ್ಚೆ(ಬಿದಿರು)ಯಿಂದ ಚಟ್ಟವನ್ನು ಕಟ್ಟಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿ ಉಳಿದವರಿಗೆ ಹೇಳುತ್ತಾನೆ. ಆಗ ಉಳಿದವರು ಚಟ್ಟವನ್ನು ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಚಟ್ಟವನ್ನು ಕಟ್ಟಿದ ಮೇಲೆ ಶವವನ್ನು ಅದರ ಮೇಲೆ ಮಲಗಿಸಿ ಹೊಸ ಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಗಂಡಸರಿಗೆ ಟವೆಲ್, ಪಂಚೆ ಶರ್ಟನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಹೆಂಗಸರಿಗೆ ಸೀರೆಯನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಸತ್ತಂತಹ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಅಣ್ಣತಮ್ಮಂದಿರಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಚಟ್ಟವನ್ನು ಹೊರಲು ಇಷ್ಟ ಇರುವವರು ಹೋಗಿ ಎತ್ತಿದರೆ ಅದು ಅವರಿಗೆ ಭಾರ ಎನಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಹೂವಿನಷ್ಟು ಹಗುರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಇಷ್ಟವಿಲ್ಲದವರು ಎತ್ತಿದರೆ ಭಾರವಾಗಿರುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಅವರಲ್ಲಿದೆ. ಚಟ್ಟವನ್ನು ಇಬ್ಬರು ಮಾತ್ರ ಹೊರಬೇಕು. ಶವವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವಾಗ ಶವವನ್ನು

ಮನೆ, ಸ್ಮಶಾನದ ಮಧ್ಯದ ದಾರಿಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಸ್ಮಶಾನದ ಗುಂಡಿಯ ಬಳಿ ಪ್ರತಿಸಲ ಮೂರು ಸುತ್ತುಸುತ್ತಿಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣವೇನೆಂದು ಕೇಳಿದಾಗ ಸತ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಆತ್ಮವು ಅಂದು ರಾತ್ರಿ ಮನೆಗೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆ ಬರುವಾಗ ಆ ಆತ್ಮವು ವಿಶ್ರಾಂತಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಮನೆಗೆ ಬರಲಿ ಎನ್ನುವ ಉದ್ದೇಶದಿಂದ ಜೇನುಕುರುಬರು ಈ ರೀತಿಯಾಗಿ ಮೂರು ಸುತ್ತು ಸುತ್ತಿಸುವುದನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಶವವನ್ನು ಸ್ಮಶಾನಕ್ಕೆ ತಂದ ಮೇಲೆ ಯಜಮಾನರು ಗುಂಡಿ ತೆಗೆಯುವ ಜಾಗವನ್ನು ಮೊದಲು ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಗುಂಡಿಯನ್ನು ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆಂದು ತೆಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಬೇರೆಯವರು ಗುಂಡಿಯನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ತೆಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ಗುಂಡಿಯು ಮೂರುವರೆ ಅಡಿ ಉದ್ದ ಮತ್ತು ನಾಲ್ಕುವರೆ ಅಡಿ ಆಳವಿರುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಯಜಮಾನ ಶವಕ್ಕೆ ಹಾಗೂ ಗುಂಡಿಗೆ ಪೂಜೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಪೂಜೆಯನ್ನು ಯಜಮಾನನೇ ಮಾಡಬೇಕು. ಪೂಜೆಗೆ ಅರಿಶಿಣ, ಕುಂಕುಮ, ಹೂ, ಗಂಧದಕಡ್ಡಿ, ಕರ್ಪೂರ, ಹಾರ, ಬೆಲ್ಲದ ಅಕ್ಕಿ, ಬಿಳಿ ಪಂಚೆ ತಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಅದೆಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿ ಮೊದಲು ದೇವರ ಪೂಜೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆ ನಂತರ ಶವಕ್ಕೆ ಪೂಜೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಗುಂಡಿಯನ್ನು ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ತೊಪ್ಪೆಯ ನೀರನ್ನು ಗುಂಡಿಯ ಸುತ್ತ ಚಿಮುಕಿಸಿ ಶವವನ್ನು ಎತ್ತಿಕೊಂಡು ಮೂರು ಬಾರಿ ಸುತ್ತಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಶವದ ಕಾಲುಗಳನ್ನು ಮಡಚಿ ಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಬಲಗಡೆ ಮಗ್ಗಲಿಗೆ ವಾಲಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆ ನಂತರ ಯಜಮಾನರು ಮೂರು ಹಿಡಿ ಮಣ್ಣನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ತದನಂತರ ಎಲ್ಲರೂ ಮಣ್ಣು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಮಣ್ಣು ಮಾಡಿದ ಮೇಲೆ ಅಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ವೀಳ್ಯದೆಲೆ, ಅಡಿಕೆ ಕೊಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಅಲ್ಲಿಯೇ ತಿಂದು ಬರಬೇಕು. ಮನೆಗೆ ಒಯ್ಯುವಂತಿಲ್ಲ. ಮಕ್ಕಳು ಸತ್ತಾಗಲೂ ಇದೆ ರೀತಿಯ ಆಚರಣೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಶವಸಂಸ್ಕಾರ ಮಾಡಿ ಮನೆಗೆ ಬಂದಾಗ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ಮನೆಯ ಹೊರಗಡೆ ಸಗಣಿ ನೀರನ್ನು ಇಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ಅದನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪತಲೆಗೆ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ನಂತರ ಹೊಸ ನೀರಿನಿಂದ ಸ್ನಾನ ಮಾಡಬೇಕು. ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಯಾರಾದರೂ ಸತ್ತಿದ್ದರೆ ಅಂದು ಯಾರೂ ಒಂದು ದಿನದ ಊಟ ಮಾಡಬಾರದೆಂಬ ಪದ್ಧತಿ ಇದೆ.

ಮುತ್ತೈದೆತನ ತೆಗೆಯುವ ಆಚರಣೆ

ಗಂಡ ಸತ್ತರೆ ಹೆಣ್ಣಿಗೆ ಗಂಡನ ಶವದ ಜೊತೆಯೇ ಮತ್ತೈದತನ ತೆಗೆಯುವ ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಗಂಡ ಸತ್ತಂತಹ ಹೆಣ್ಣಿಗೆ ಹೊಸಬಟ್ಟೆ ಉಡಿಸಿಕೊಂಡು ಕೈ ತುಂಬಾ ಬಳೆ, ಹೂ ಮುಡಿಸಿ, ಅರಿಶಿಣ, ಕುಂಕುಮ ಅಳಿಸಿ ಸಮಾಧಿಯ ಮೇಲಿಟ್ಟ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೂವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಬರುತ್ತಾರೆ.

ಆತ್ಮಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಚರಣೆಗಳು: (ಸೂತಕದ ಆಚರಣೆ)

ಜೇನುಕುರುಬರು ಸೂತಕದ ಮನೆಯ ಮುಂದೆ ದೊಡ್ಡ ಚಪ್ಪರ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ನಡೆಯುವ ಪೂಜೆಗೆ ಹಣ್ಣು, ಕಾಯಿ, ಗಂಧದಕಡ್ಡಿ, ಅರಿಶಿಣ, ಕುಂಕುಮ ಮೊದಲಾದ ಪೂಜಾ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳನ್ನು ತರಲಾಗುತ್ತದೆ. ದೇವರಿಗೆಂದು ೭ ಕಳಸಗಳನ್ನು ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಒಬ್ಬರು ಪೂಜೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಸತ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಆತ್ಮವನ್ನು ಬರಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಸತ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಆತ್ಮವು ಇಷ್ಟವಾದ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಮೈ ಮೇಲೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಅಥವಾ ಅವರ ಮೇಲೆಯೇ ಬರಬಹುದು. ಆತ್ಮ ಬಂದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹಿರಿಯರೆಲ್ಲ ಅವನನ್ನು ಮಾತಾಡಿಸಿ ಊಟ ಮಾಡಿಸುವರು. ಸತ್ತವನಿಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಎಡೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಉಳಿದವರಿಗೆ ಹೊರಗಡೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಬಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸತ್ತವರು ತಮಗೆ 'ಇಷ್ಟವಾದವರ ಮೈ ಮೇಲೆ ಬಂದು ಯಾವುದೇ ತೊಂದರೆಯಾಗದಂತೆ ರಕ್ಷಿಸುತ್ತೇವೆ ಎಂದು ಅಭಯ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಬೆಳಗ್ಗೆಯಿಂದ ಸಂಜೆಯವರೆಗೂ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳನ್ನು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಒಮ್ಮೊಮ್ಮೆ ಎರಡು ಅಥವಾ ಮೂರು ದಿನಗಳಾದರೂ ಆಗಬಹುದು. ಸೂತಕದ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಬಂದವರು ಅಲ್ಲಿಯೇ ಇರಬೇಕು. ಅವರಿಗೆಲ್ಲ ಅಲ್ಲಿಯೇ ಊಟದ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೂರು ದಿನಗಳಾದರೂ ಸತ್ತ ಆತ್ಮವು ಬರದೆ ಇದ್ದರೆ ಕೋಳಿಯನ್ನು ಬಲಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಬಲಿ ನೀಡಿದ್ದಕ್ಕೆ ಗಾಳಿ(ಆತ್ಮ)ಯು ಬಂದಿದೆ. ಎಂದು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಆ ಕೋಳಿಯ ಮಾಂಸವನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ಅದನ್ನು ಆತ್ಮಕ್ಕೆ ಎಡೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಸತ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿ ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತಿದ್ದ ಆಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಎಡೆ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಹೊರಗಿನಿಂದ ಬಂದವರಿಗೆ ಅನ್ನ ಸಾಂಬಾರು, ಪಾಯಸವನ್ನು ಊಟಕ್ಕೆ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿದ್ದವರು ಸತ್ತವರಿಗೆ ಯಾವುದೇ ಬಲಿಯನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಇವರಲ್ಲಿ ಯಾರೇ ಸತ್ತರೂ ಒಂದೆ ರೀತಿಯ ಆಚರಣೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಸತ್ತವರ ಸೂತಕ ಮುಗಿಯುವವರೆಗೂ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಸಿಹಿ ಅಡುಗೆ, ಮಾಂಸದ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವಂತಿಲ್ಲ.

ತಿಥಿಯ ಆಚರಣೆ: ಜೇನುಕುರುಬರು ೧೨ನೆಯ ದಿನ ಅಥವಾ ೧೬ನೆಯ ದಿನಕ್ಕೆ ಸತ್ತವರ ಆತ್ಮಕ್ಕೆ ಅನ್ನ ಹಾಕುವ ಶಾಸ್ತ್ರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ತಿಥಿಯ ದಿನ ಬುರುಡೆಯನ್ನು ಕರೆದು ನೆರಳನ್ನು(ಆತ್ಮ) ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ನೆರಳಿಗೆ ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಎಡೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಅಂದು ಸತ್ತವರಿಗೆ ಹೊಸ ಬಟ್ಟೆಯನ್ನು ಇಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ತಿಥಿ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಬಂದಂತಹ ಬಂಧು-ಬಾಂಧವರಿಗೆ ಅನ್ನ, ಸಾರು ಕುಂಬಳಕಾಯಿ ಊಟವನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಸತ್ತ ದಿನದಿಂದ ತಿಥಿಯ ದಿನದವರೆಗೂ ಅನ್ನ, ಸಾರು, ಬೇಳೆ, ಹುರುಳಿ ಕಾಳಿನ ಸಾರನ್ನು ಮಾತ್ರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ತಿಥಿಯ ದಿನ ಸತ್ತವರು ಇಷ್ಟ ಪಡುವ ಆಹಾರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಸತ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಕೆಲ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತಮ್ಮಲ್ಲಿಯೇ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಯುಗಾದಿ ಹಬ್ಬದ ದಿನದಂದು ಸತ್ತವರನ್ನು ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬಯಲು ಸೀಮೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಆತ್ಮಗಳನ್ನು ಸಂತೈಸುವ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಹಿರಿಯರ ಹಬ್ಬ ಎನ್ನುವರು.

ಗಾಳಿಯಿಂದ ಪರಿಹಾರ

ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಸತ್ತವರ ಆತ್ಮವನ್ನು ಗಾಳಿಯೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಗಾಳಿ(ಆತ್ಮ)ಯು ಯಾರನ್ನಾದರೂ ಹಿಡಿದಿದ್ದರೆ ಅಂಥವರನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸಲು ಯಜಮಾನನ ನೇತೃತ್ವದಲ್ಲಿ ಬುರುಡೆಯ ಮೂಲಕ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯಿಸಿ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಪರಿಹಾರವನ್ನು ಕೇಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಭೂತಗಳು ಹಿಡಿದರೆ

ಅವು ಬಿಡುವುದಿಲ್ಲ. ಆಗ ಅವರು ಬುರುಡೆಯನ್ನು ಕರೆದು ಅದರ ಮೂಲಕ ಇನ್ನೊಂದು ಗಾಳಿಯನ್ನು ಕರೆದು ಆ ಭೂತವನ್ನು ಹಿಡಿದಿಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆಗ ಆ ದೇವರು ಗಾಳಿಯನ್ನು ೮ ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಮಾತು ಕೊಟ್ಟು ಅಲುಗಾಡದಂತೆ ಹಿಡಿದಿಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ೯ನೆಯ ದಿನಕ್ಕೆ ಬಂಧ ಮುಕ್ತಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಗಾಳಿಯು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ತನಗೆ ಇಷ್ಟಬಂದಂತಹ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ಮೈ ಮೇಲೆ ಬರುತ್ತದೆ.

ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಾಗಿ ಪಾಲಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುತ್ತವೆ. ಇವುಗಳು ಸಮುದಾಯದ ಜೀವಾಳ ಎಂಬಂತೆ ರೂಢಿಯಾಗಿರುತ್ತವೆ. ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳು ನಂಬಿಕೆಯಿಂದಲೇ ರೂಪಿತವಾದವುಗಳು. ಈ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಶವಸಂಸ್ಕಾರದಿಂದ ಹೊರತಾಗಿಲ್ಲ. ಇಂತಹ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಆಚರಣೆಗಳಾಗಿ ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಾಗಿ ಇಂದಿಗೂ ಸಂವಹನಗೊಳ್ಳುತ್ತಿವೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಸಾವಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿನ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ

ಸಾವು ಜೀವಿಯ ಜೀವಿತದ ಕೊನೆಯ ಘಟ್ಟ. ಈ ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಜನಿಸಿದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಜೀವಿಯು ಕೊನೆಗೆ ಸಾಯಲೇಬೇಕು. ಇದು ಪ್ರಕೃತಿಯ ನಿಯಮ. ಇದು ಮನುಷ್ಯನಿಗೂ ಅನ್ವಯವಾಗುವಂಥದ್ದು. ಜಗತ್ತಿನ ಬಹುತೇಕ ಸಮುದಾಯ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳಲ್ಲಿ ಸಾವಿನ ಆಚರಣೆ ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿಧಿ-ವಿಧಾನಗಳನ್ನು, ವಿಶಿಷ್ಟ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಾವಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಎರಡು ಬಗೆಗಳನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಅವುಗಳೆಂದರೆ– ೧. ಹೂಳುವುದು, ೨. ಸುಡುವುದು ಹೀಗೆ ಹೂಳುವ ಮತ್ತು ಸುಡುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಶಿಷ್ಟ ಪರಿಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ ಶವ ಸಂಸ್ಕಾರವೆಂದೂ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಭಾರತೀಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ವೈದಿಕ ಮೂಲದ ಸಮುದಾಯಗಳು ಶವವನ್ನು ಸುಡುವ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿದರೆ, ದ್ರಾವಿಡ ಮೂಲದ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೂಳುವ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಅಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಸತ್ತರೆ, ಆತ್ಮಹತ್ಯೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡರೆ, ಭೀಕರ ರೋಗಕ್ಕೆ ತುತ್ತಾಗಿ ಸತ್ತರೆ ಅಂತವರನ್ನು ಸುಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಪದ್ಧತಿಯು ವೈದಿಕ ಮತ್ತು ಅವೈದಿಕ ಎರಡು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಸತ್ತವರನ್ನು ಹೂಳುವ ಮತ್ತು ಸುಡುವ ಎರಡು ರೀತಿಯ ಪದ್ಧತಿಗಳಿವೆ. ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿ ಸಾವು ಸಂಭವಿಸಿದಾಗ ಮೊದಲು ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನನಿಗೆ ತಿಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಹಾಡಿಯ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ನಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಾವು ಆಗಿದೆ ಬನ್ನಿ ಎಂದು ಹಾಡಿಯ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ವಿಷಯ ತಿಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆಗ ಸತ್ತವರ ಮನೆಗೆ ಬಂದ ಹಾಡಿಯ ಜನರು ಶೋಕ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಆ ಮೇಲೆ ಶವಸಂಸ್ಕಾರದ ವಿಧಿವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಸಹಕರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮೊದಲು ಕಾಡಿಗೆ ಹೋಗಿ ಬಿದಿರನ್ನು ಕಡೆದುಕೊಂಡು ಬರಬೇಕು. ಒಂದೇ ಬಿದಿರಿನ ಬೊಂಬಿನಲ್ಲಿ ಚಟ್ಟವನ್ನು ಕಟ್ಟಬೇಕು. ಬಿದಿರನ್ನು ಕಡಿಯಲು ಹೋಗುವಾಗ ಕೇವಲ ಕಬ್ಬಿಣದ ಕೊಡಲಿಯನ್ನು ಮಾತ್ರ ಒಯ್ಯಬೇಕು ಎಂಬ ಕಟ್ಟುಪಾಡು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿವೆ. ಬಿದಿರಿನ ಬೊಂಬನ್ನು ಕಡಿಯಲು ಕೊಡಲಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವಾಗ ಅದರ ಕಾವನ್ನು ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಬಿಟ್ಟು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಕಾರಣ ಅದಕ್ಕೂ ಸೂತಕದ ಛಾಯೆ

ಬೀಳುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ. ಕೊಡಲಿಗೆ ಹೊಸ ಕಾವನ್ನು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯೇ ಕಡಿದು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಬಿದಿರನ್ನು ಕಡಿಯುವಾಗ ಗಾಯವಾಗಬಾರದು, ಗಾಯವಾದರೆ ಅದು ಬೇಗನೇ ವಾಸಿಯಾಗುವುದಿಲ್ಲವೆಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಅವರಲ್ಲಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಬಿದಿರು ತರಲು ತುಂಬಾ ಅನುಭವ ಮತ್ತು ಪರಿಣಿತಿ ಇರುವ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳನ್ನು ಕಳುಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗೂ ಶವಸಂಸ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಕಾಡಿನಿಂದಲೇ ತರಬೇಕು. ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಬೊಂಬುಗಳಿಗೆ ಅಡ್ಡವಾಗಿ ಒಂಭತ್ತು ಬಿದಿರಿನ ಹಚ್ಚೆಗಳನ್ನು ನಾರಿನಿಂದ ಕಟ್ಟಲಾಗುತ್ತದೆ. ದೊಡ್ಡ ಮಕ್ಕಳು ಸತ್ತಾಗಲೂ ಸಹ ಇದೇ ರೀತಿಯ ಏಳು ಹಚ್ಚೆಯ ಚಟ್ಟವನ್ನು ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಎಳೆಯ ಮಕ್ಕಳು ಸತ್ತರೆ ಅವರನ್ನು ಬಿಳಿಯ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಎತ್ತಿಕೊಂಡು ಹೋಗಿ ಹೂಳುತ್ತಾರೆ. ಅದಕ್ಕೂ ಮೊದಲು ಶವಕ್ಕೆ ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿಸಲು ಅರಿಶಿಣದ ನೀರನ್ನು ಕಾಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆ ಅರಿಶಿಣದ ನೀರಿನಿಂದ ಶವಕ್ಕೆ ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿಸಿ ಹೊಸ ಬಿಳಿಯ ಪಂಚೆಯನ್ನು ಹೊದಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆನಂತರ ಹಣ್ಣು, ಕಾಯಿ, ಗಂಧದ ಕಡ್ಡಿ ಮತ್ತು ಹೂವನ್ನು ತಂದು ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ಶವದ ಪೂಜೆಯನ್ನು ಮೊದಲು ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನನೇ ಮಾಡಬೇಕು. ಶವದ ಪೂಜೆ ಮುಗಿದ ಮೇಲೆ ಶವವನ್ನು ಹೊತ್ತೊಯ್ಯುವಾಗ ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ ಮುಂದೆ ನಡೆದರೆ, ಅವನ ಹಿಂದೆ ಗಂಡಸರು, ಗಂಡಸರ ಹಿಂದೆ ಶವ, ಶವದ ಹಿಂದೆ ಹೆಂಗಸರು ಸಾಗುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಅನುಕ್ರಮವಾಗಿ ಸ್ಮಶಾನಕ್ಕೆ ಹೋಗುವ ಪದ್ಧತಿ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿದೆ.

ಶವ ಯಾತ್ರೆ ಹಾದಿ ದಾಟಿದ ಮೇಲೆ ಯಜಮಾನ ಶವವನ್ನು ಹೂಳಲು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಕಡೆ ಸ್ಥಳವನ್ನು ತೋರಿಸುವನು. ಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆಂದು ಆ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಗಿಡ ಗಂಟಿಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕಿತ್ತು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುತ್ತಾನೆ. ಆ ಮೇಲೆ ಬೇರೆಯವರು ಆ ಸ್ಥಳವನ್ನು ಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿ ಮೂರು ಅಡಿ ಆಳದ ಮತ್ತು ಆರು ಅಡಿ ಉದ್ದದ ಗುಂಡಿಯನ್ನು ತಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ಶವವನ್ನು ಯಜಮಾನ ಪೂಜೆ ಮಾಡಿದ ಬಳಿಕ ಗುಂಡಿಯಲ್ಲಿ ತಲೆಯನ್ನು ದಕ್ಷಿಣಕ್ಕೆ ಕಾಲುಗಳನ್ನು ಉತ್ತರಕ್ಕೆ ಮಾಡಿ ಅಂಗಾತ ಮಲಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸತ್ತವ ಜೀವಿತಾವಧಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಎಲ್ಲಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಕುಣಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೊದಲು ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ ಐದು ಹಿಡಿ ಮಣ್ಣನ್ನು ಶವದ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿದ ನಂತರ ಉಳಿದವರು ಮಣ್ಣು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಎಲ್ಲ ಮಣ್ಣನ್ನು ಮುಚ್ಚುವರು. ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ ಮಣ್ಣು ಮಾಡುವಾಗ ಮತ್ತು ಪೂಜೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದಂತಹ ಎಲ್ಲಾ ಪೂಜಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸಮಾಧಿಯ ಮೇಲೆ ಇಡುತ್ತರೆ. ಶವಸಂಸ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸಿದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಮನೆಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವಂತಿಲ್ಲ. ಅವುಗಳಿಗೂ ಸೂತಕದ ಛಾಯೆ ಆವರಿಸಿರುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ. ನಂತರ ಮಣ್ಣು ಮಾಡಿದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಮುಳ್ಳು ಅಥವಾ ಕಲ್ಲು ನೆಡುತ್ತಾರೆ. ಕಲ್ಲು ಜೋಡಿಸುವ ಈ ಆಚರಣೆಯನ್ನು "ಕಲ್ಲು ಸೇವೆ" ಎನ್ನುವರು. ಕುಷ್ಠ ಮತ್ತು ಇತರೆ ಭಯಾನಕ ರೋಗಗಳಿಗೆ ತುತ್ತಾಗಿ ಸತ್ತವರನ್ನು ಹೂಳಿದರೆ ಅವರಿಗೂ ಕಲ್ಲು ಜೋಡಿಸುವರು. ಈ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಕಲ್ಲು ಮಲ್ಲಯ್ಯ ಎಂಬುದಾಗಿ ಹೇಳುವರು."[೨೪] ಶವವನ್ನು ಮಣ್ಣು ಮಾಡಿ ಬಂದ ಮೇಲೆ ಎಲ್ಲರೂ ಸ್ನಾನ

ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಕೆರೆ ಅಥವಾ ನದಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ನಾನ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂದು ಮನೆಯ ಹೊರಗಡೆ ಸ್ನಾನ ಮಾಡುವರು. ಹೆಣದ ಮಣ್ಣನ್ನು ಒಪ್ಪ ಮಾಡದೇ ಯಾರು ನೀರು ಮೀಯುವಂತಿಲ್ಲ ಎಂಬ ನಿಯಮ ಇವರಲ್ಲಿದೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಒಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಅಂದರೆ ಐದು ಎಲಮಗೇಯ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಮೂರು ಎಲಮಗೇಯ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಬರುವ ಜಮ್ಮಾದಲ್ಲಿ ಒಂದು ವೇಳೆ ಸಾವನ್ನಪ್ಪಿದರೆ ಮೂರು ಎಲಮಗೇಯವರು ಹಾಗೆಯೇ ಐದು ಎಲಮಗೇಯ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಮೂರು ಎಲಮಗೇಯ ವ್ಯಕ್ತಿ ಸಾವನ್ನಪ್ಪಿದರೆ ಐದು ಎಲಮಗೇಯವರು ಆ ಸಾವಿಗೆ ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಎಲ್ಲಾ ಬಗೆಯ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಡಬೇಕೆಂಬ ನಿಯಮ ಇವರಲ್ಲಿದೆ.

ದುರ್ಮರಣಕ್ಕೆ ಇಡಾದವರ ಶವಸಂಸ್ಕಾರದ ವಿಧಾನ

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಯಾರಾದರೂ ಹಾವು, ಆನೆ, ಕರಡಿ, ಹುಲಿ ಮುಂತಾದ ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ಹಾಗೂ ಆತ್ಮಹತ್ಯೆ, ವಾಸಿಯಾಗಲಾರದಂತಹ ಕುಷ್ಠರೋಗಗಳಿಗೆ ತುತ್ತಾಗಿ ಮರಣವನ್ನು ಹೊಂದಿದರೆ ಅಂಥವರ ಶವಗಳನ್ನು ಹೂಳುವುದಕ್ಕಿಂತ ಸುಡುವಂತಹ ಪದ್ಧತಿ ಇವರಲ್ಲಿದೆ. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಈ ರೀತಿಯಾದ ದುರ್ಮರಣಕ್ಕೆ ತುತ್ತಾದವರನ್ನು ಸುಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಇತ್ತು ಎಂದು ಮಾಹಿತಿದಾರರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಇಂದು ಈ ಮೇಲಿನ ಕಾರಣಗಳಿಂದ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು ಮೃತಪಟ್ಟರೆ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಶವವನ್ನು ಹೂಳಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರಬರಲ್ಲಿ ಈ ರೀತಿಯ ದುರ್ಮರಣಕ್ಕೆ ತುತ್ತಾದವರ ಆತ್ಮಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಅವರಲ್ಲಿ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದಂತಹ ದೇವರಿದೆ. ಅದುವೇ 'ಅರಗೆಲ್ಲ' ದೇವರು. ಇದು ನೂರು ಇನ್ನೂರು ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ ಸತ್ತಂತಹ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ಆತ್ಮವಾಗಿದೆ. ಖಾಯಿಲೆ ತುತ್ತಾದ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅವರು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಸತ್ತರೇ ಏನೂ ಅಂಜುವುದಿಲ್ಲ. ಏಕೆಂದರೆ, ಆ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ತಾನು ಕಟ್ಟಿ ವಾಸವಿರುವ ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಉಸಿರು ಬಿಡಬೇಕು ಎಂಬುದು ಇವರ ನಂಬಿಕೆ. ಇಂಥವರ ಆತ್ಮಗಳನ್ನು ಅವರ ಹಿರಿಯ ದೇಯಗಳಿಗೆ ಅರ್ಪಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸತ್ತವರು ಏನಾದರು ಹರಕೆಯನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡಿದ್ದರೆ. ಅದನ್ನು ಅವರ ಅಣ್ಣತಮ್ಮಂದಿರು ತೀರಿಸಬೇಕು ಎಂಬ ನಿಯಮವಿದೆ. ತೀರಿಸದೇ ಹೋದರೆ ಸತ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಆತ್ಮ ತೊಂದರೆಯನ್ನು ಕೊಡುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರುದ್ದು. ಈ ರೀತಿಯ ದುರ್ಮರಣಗಳಿಗೆ ತುತ್ತಾದ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ಆತ್ಮವನ್ನು ಅಂಬಾಲದಲ್ಲಿ ಯಜಮಾನನ ನೇತೃತ್ವದಲ್ಲಿ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯಿಸಿ ಶಾಂತಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅವರ ಹಾಡಿ ಅಥವಾ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಯಾರಾದರೂ ಸಾವನ್ನಪ್ಪಿದರೆ ಹಾಡಿಯನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಬೇರೆಡೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಆದರೆ ಇಂದು ಅವರು ಒಂದೇ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಸ್ಥಿರವಾದ ನೆಲೆಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಿರುವುದರಿಂದ ಹಾಡಿಯನ್ನು ಅಥವಾ ಮನೆಯನ್ನು ತೊರೆದು ಹೋಗುವಂತ ನಂಬಿಕೆಗಳಿಂದ ದೂರ ಉಳಿದ್ದಾರೆ.

ಆತ್ಮಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಚರಣೆಗಳು: (ಸೂತಕದ ಆಚರಣೆ)

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹುಟ್ಟು, ಋತುಮತಿ, ಮತ್ತು ಸಾವಿನ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸೂತಕವನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಸಾವು ಎನ್ನುವುದನ್ನು ಸೂತಕ ಎಂದು ಸಮುದಾಯ ಭಾವಿಸಿರುವುದರಿಂದ ಅದನ್ನು ಶುದ್ಧೀಕರಿಸಲು 'ಸೂತಕ' ಎಂಬ ಆಚರಣೆಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿವೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮಣ್ಣು ಕೊಟ್ಟ ಒಂಭತ್ತನೇ ದಿನಕ್ಕೆ ಸೂತಕವನ್ನು ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಸಣ್ಣಮಕ್ಕಳು ಸತ್ತರೆ ಅವರಿಗೆ ಎರಡು ದಿನದಲ್ಲಿ ಸೂತಕವನ್ನು ಕಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಸೂತಕದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸೂತಕದ ಮನೆಯವರು ಯಾರ ಮನೆಗಳಿಗೂ ಹೋಗಬಾರದು, ಹಾಡಿಯ ಇತರೆ ಜನರು ಇವರ ಮನೆಗೆ ಹೋಗಬಾರದು. ಸೂತಕ ಕಳೆಯುವವರೆಗೂ ಇವರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಊಟ ನೀರು ಮತ್ತು ಯಾವುದೇ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಹಾಡಿಯವರು ಯಾರು ಸ್ವೀಕರಿಸುವಂತಿಲ್ಲ ಎಂಬ ನಿಯಮವಿದೆ. ಒಂಭತನೇ ದಿನ ಅಂಬಾಲದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲರನ್ನು ಕರೆದು ಸೂತಕ ತಗೆಯುವ ಆಚರಣೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿ ಅಂಬಾಲದ ಕಾಯಿನೇ ಕಂಬದ ಹತ್ತಿರ ಹಾಗೂ ಯಜಮಾನರು ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುವ ಜಾಗದ ಹಿಂದೆ ಈ ಎರಡು ಕಡೆಯೂ ಬೆಂಕಿಯನ್ನು ಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸುತ್ತಲೂ ಚಾಪೆಯನ್ನು ಹಾಸಿ ಹಾಡಿಯ ಜನರು ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಕಾಯಿನೇ ಮತ್ತು ನಾಡನೆ ಎಂಬ ದೇವರುಗಳನ್ನು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕಾಯಿನೇ ನ್ಯಾಯಮೂರ್ತಿಯ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದ್ದರೆ, ನಾಡನೆ ವಕೀಲನ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿರುತ್ತಾನೆ. ಇವರು ನಾಡನೆ ದೇವರ ಹತ್ತಿರ ಹೋಗಿ ತಮ್ಮ ಕಷ್ಟಗಳನ್ನು ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ನಾಡನೆ ಕಾಯಿನೇಗೆ ಹೇಳಿ ಇವರ ಕಷ್ಟಗಳಿಗೆ ಪರಿಹಾರವನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಗುಡ್ಡಪ್ಪನು ಮಂತ್ರವನ್ನು ಹೇಳುವ ಮೂಲಕ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯುವ ಕ್ರಿಯೆ ಆರಂಭಿಸುತ್ತಾನೆ. ಗುಡ್ಡಪ್ಪನು ಮಂತ್ರ ಹೇಳುವಾಗ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ಸೊಲ್ಲನ್ನು(ಹಾಡು) ಹಾಡಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಈ ಹಾಡನ್ನು ಬಿಂಜೆಪಾಡುಗ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಗುಡ್ಡಪ್ಪನು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯಲು ಬಿದಿರಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಮರವನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಅದನ್ನು ಬೀನ್‌ಮರ ಮುತ್ತಲ್ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮರದ ತುದಿಗೆ ನಾಲ್ಕೈದು ಗೆಜ್ಜೆ ಸಹ ಕಟ್ಟಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮರವನ್ನು ಹಿಡಿದು ಅಲ್ಲಾಡಿಸುತ್ತಾ ಇರುವಾಗ ದೇವರು ಬಂದು ಸತ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿಯಿಂದ ಆದ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಇವರು ಕೇಳುವ ಪ್ರಶ್ನೆಗಳಿಗೆ ಉತ್ತರವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಅವರ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳನ್ನು ಕರೆಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇಲ್ಲಿ ಯಾವ ಕುಲದ ವ್ಯಕ್ತಿ ಅಂದರೆ ಐದು ಮೆಗಾಳ್ ಮತ್ತು ಮೂರು ಮೆಗಾಳದ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು ಸಾವನ್ನಪ್ಪಿದರೆ ಆ ಕುಲಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತಹ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳನ್ನು ಕರೆಯಿಸಿ ಈ ಆತ್ಮವನ್ನು ನಿಮ್ಮ ಜಮ್ಮಾಕ್ಕೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಬೇಕು. ಇದು ನಿಮ್ಮ ಆಳು, ಕನಸಿನಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಿಯೂ ಯಾರಿಗೂ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಾರದು ಎಂದು ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟು ಮಾಡಿ ಅವರ ಜವಾಬ್ದಾರಿಗೆ ಒಪ್ಪಿಸುವ ಮೂಲಕ ಸೂತಕವನ್ನು ಕಳೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಸಾವಿನ ನಂತರದ ಆಚರಣೆಗಳು

ಸತ್ತವರ ಆತ್ಮಗಳನ್ನು ಸಂತೃಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಅನೇಕ ಆಚರಣೆ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ಇತರೆ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಇರುವಂತೆ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿಯು ಸಹ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಇವರು ಶವಸಂಸ್ಕಾರದ

ನಂತರ ಆತ್ಮ ಸಂಸ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಚರಣೆಗಳು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತವೆ. ಸತ್ತಿರುವ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಆತ್ಮ, ದೆವ್ವ, ಭೂತ, ಪಿಶಾಚಿಯಾಗಬಾರದೆಂಬುದು ಈ ಸಮುದಾಯಗಳ ಬಯಕೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಸತ್ತ ಒಂಭತ್ತನೆ ದಿವಸಕ್ಕೆ ತಿಥಿಯನ್ನು ಮಾಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆ. ಇವರು ಒಂಭತ್ತನೇ ದಿನಕ್ಕೆ ತಿಥಿಯನ್ನು ಆಚರಿಸದಿದ್ದರೆ, ಸತ್ತಂತಹ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಗಾಳಿಯಾಗುತ್ತಾನೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ. ನಿಗಧಿಪಡಿಸಿದ ದಿನದೊಳಗೆ ತಿಥಿಯ ಕಾರ್ಯ ನೆರವೇರದೇ ಹೋದರೆ, ಮನೆಯ ಸದಸ್ಯರುಗಳಿಗೆ ತೊಂದರೆ ಕೊಡುತ್ತಾನೆ ಹಾಗೂ ಸತ್ತವ್ಯಕ್ತಿಯ ಆತ್ಮವನ್ನು ಇವರ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳು ಅವರೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ ಎನ್ನುವ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ. ತಿಥಿಕಾರ್ಯ ಮಾಡುವ ದಿನದಂದು ಮನೆಯನ್ನು ಪಂಚಗವ್ಯದಿಂದ ಶುದ್ಧಮಾಡಿ ಮಡಿಯಾಗಿ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನನ ನೇತೃತ್ವದಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂದು ಸತ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ಅನ್ನ ಮತ್ತು ನೀರನ್ನು ತೋರಿಸಿದರೆ ಅವನ ಆತ್ಮಕ್ಕೆ ಶಾಂತಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇರುವುದರಿಂದ ಆ ದಿನ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಾಣಿ ಬಲಿಯನ್ನು ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ ಹಾಗೂ ಅನ್ನ ನೀರು ನೀಡದೇ ಹೋದರೆ ತೊಂದರೆಯುಂಟು ಮಾಡುತ್ತಾನೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಅನ್ನನೀರು ಕೊಟ್ಟು ಸತ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಕುಲಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳನ್ನು ಕರೆಯಿಸಿ ಕಳುಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಒಂದು ವೇಳೆ ಅನ್ನ ನೀರು ಕೊಟ್ಟ ಮೇಲು ಸತ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಆತ್ಮ ತೊಂದರೆ ಕೊಟ್ಟರೆ, ಸತ್ತಂತಹ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಕುಲದ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮವನ್ನು ಗುಡ್ಡಪ್ಪನ ಸಮ್ಮುಖದಲ್ಲಿ ಕರೆಯಿಸಿ ಪ್ರಶ್ನೆಯನ್ನು ಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇಷ್ಟೆಲ್ಲಾ ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟು ಮಾಡಿದರು ಈ ಆತ್ಮವನ್ನು(ಗಾಳಿ) ಯಾಕೆ ನಿಮ್ಮ ಜಮ್ಮಾಕೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಿಲ್ಲ? ಇವನು ನಮಗೆ ಏಕೆ ತೊಂದರೆ ಕೊಡುತ್ತಾನೆ? ಎಂದು ಪ್ರಶ್ನಿಸಿದಾಗ ಆಗ ಗುಡ್ಡಪ್ಪನ ಮೈಮೇಲೆ ಬಂದಂತಹ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮವೂ ನಿಮ್ಮಿಂದ ಇಂತ ಅಪಚಾರವಾರವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಿದಾಗ ಅವರು ಮಾಡಿರುವ ತಪ್ಪನ್ನು ಮನ್ನಿಸಲು ಪಣವನ್ನು ತೀರಿಸಬೇಕು. ಆ ಪಣವನ್ನು ತೀರಿಸಿದ ಮೇಲೆಯೇ ಸತ್ತವನ ಆತ್ಮವನ್ನು ಈ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳು ತಮ್ಮ ಜಮ್ಮಾಕೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತವೆ. ಈ ಪಣವನ್ನು ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನನ ಹತ್ತಿರ ಮಾತಲ್ಲಿ ಕ್ಷಮೆ ಕೇಳುವ ಮೂಲಕ ತೀರಿಸುವ ಅವಕಾಶವು ಸಹ ಇದೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಸತ್ತ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳಿಗೆಂದೇ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಬಾರಿ 'ಅಲಿವು ಹಬ್ಬ' ಆಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಹಬ್ಬವನ್ನು ಪಿತೃಪಕ್ಷದಲ್ಲಿ ಆಚರಿಸುವ ಮಹಾನವಮಿ ಹಬ್ಬದಂದು ಈ ಅಲಿವು ಹಬ್ಬದ ಆಚರಣೆ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಈ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಎಲ್ಲಾ ಸಂಬಂಧಿಗಳನ್ನು ಆಹ್ವಾನಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಯಜಮಾನನ ಗುಂಪಿನವರೇ ಖರೀದಿಸಬೇಕು. ಈ ಹಬ್ಬದಂದು ದೇವರು ಮತ್ತು ಆತ್ಮಗಳಿಗೆ ಎಡೆಯನ್ನು ಇಡಲು ಅನ್ನಸಾರು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಪ್ರಸಾದವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಕಟ್ಟುನಿಟ್ಟಿನ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಪಾಲಿಸಬೇಕು. ಅನ್ನವನ್ನು ಮಾಡಬೇಕಾದರೆ ಭತ್ತ ಕುಟ್ಟಲು ಹಳ್ಳ ತೋಡಿ ಗುಡಿಸಿ, ಸಾರಿಸಿ ಇಬ್ಬರು ಅಥವಾ ಮೂವರು ಮಹಿಳೆಯರು ಸೇರಿ ಭತ್ತವನ್ನು ಕುಟ್ಟಬೇಕು, ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯ ಕಾಳನ್ನು ಯಾರು ಬಾಯಿಗೆ ಹಾಕುವಂತಿಲ್ಲ. ಅಕ್ಕಿಗೆ ಉಗುಳು ಕೂಡ ತಗಲುವಂತಿಲ್ಲ. ಈ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ತಂದಂತಹ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಬರುವಂತಹ ಹೊಟ್ಟು, ತರಕಾರಿ ಸಿಪ್ಪೆ

ಮತ್ತು ಕಸವನ್ನು ಹಬ್ಬ ಮುಗಿಯುವವರೆಗೂ ಎಲ್ಲಿಯೂ ಚೆಲ್ಲುವಂತಿಲ್ಲ. ಅದನ್ನೂ ಸಹ ದೇವರನ್ನು ಕಾಣುವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿಯೇ ನೋಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ದೇವರ ಕಾರ್ಯ ಮುಗಿದ ಮೇಲೆಯೇ ಅಲ್ಲಿಯ ಕಸವನ್ನು ಹೊರಹಾಕಬೇಕು ಎಂಬ ಕಟ್ಟು ನಿಟ್ಟನ್ನು ಈ ಹಬ್ಬದ ಆಚರಣೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪಾಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅಶ್ಲೀಲವಾಗಿ ಮಾತನಾಡುವುದು ಹಾಗೂ ಕೆಟ್ಟದಾಗಿ ಯಾರೂ ನಡೆದುಕೊಳ್ಳಬಾರದು. ನೆಡೆದುಕೊಂಡಿದ್ದೇ ಆದರೆ ಅಂದಿನ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಹಾಳಾದಂತೆ. ಅಂದು ಈ ಕಾರ್ಯ ಮಾಡುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಒಂದು ವೇಳೆ ತಪ್ಪು ಜರಗಿದ್ದೇ ಆದರೆ ಆ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಅಲ್ಲಿಗೆ ನಿಲ್ಲಿಸಬೇಕು. ನಿಲ್ಲಸದೇ ಇದ್ದಲ್ಲಿ ದೇವರು ಅವರಿಗೆ ತೊಂದರೆ ನೀಡಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಅವರಲ್ಲಿದೆ. ಆಗ ದೇವರನ್ನು ಕ್ಷಮೆ ಕೇಳುತ್ತಾರೆ; ದೇವರೇ ನಿಮ್ಮನ್ನು ಕಾಪಾಡುವ ಹೊಣೆ ನನ್ನದು ಎಂದು ಹೇಳುವ ಮೂಲಕ ಅವರನ್ನು ಸಂತೈಸುತ್ತದೆ. ಈ ಹಬ್ಬದ ಆಚರಣೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಎಲ್ಲ ಪೂಜಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಕಾಡಿನಿಂದಲೇ ತರಬೇಕು. ಯಜಮಾನನ ನೇತೃತ್ವದಲ್ಲಿ ಪೂಜೆಯಾದ ಬಳಿಕ ದೇವರು ಮತ್ತು ಆತ್ಮಗಳಿಗೆ ಎಡೆ ಇಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಬಂದವರಿಗೆ ಪ್ರಸಾದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಹೊತ್ತಿನ ಊಟ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಸಾವಿನ ನಂತರದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ

ಬೆಟ್ಟಕುರಬರಲ್ಲಿ ವ್ಯಕ್ತಿ ಸತ್ತು ಒಂಭತ್ತು ದಿನ ಕಳೆದ ಮೇಲೆ ದೇವರ ಗುಡ್ಡಪ್ಪನನ್ನು ಕರೆತಂದು ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಕೇಳುತ್ತಾರೆ. ಈ ದೇವರು ಕರೆಯುವ ಶಾಸ್ತ್ರವನ್ನು ಸೂತಕದ ಕೊನೆಯ ದಿನವಾದ ಒಂಭತ್ತನೇ ದಿನದ ರಾತ್ರಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂದು ಸತ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ಅನ್ನ ನೀರನ್ನು ಇಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆ ದಿನ ಮನೆಯನ್ನು ಶುದ್ಧ ಮಾಡಿ ಅದೇ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಅನ್ನವನ್ನು ಮಾಡಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ. ಅದನ್ನು ಯಾರು ಎಂಜಲು ಮಾಡುಲುವಂತಿಲ್ಲ. ಸಂಜೆ ಆರು ಗಂಟೆಯ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಅನ್ನ ನೀರನ್ನು ಇಟ್ಟು ಮನೆಯ ಎಲ್ಲಾ ಸದಸ್ಯರು ಮನೆಯ ಹೊರಗೆ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಯಾರು ಇರಬಾರದು ಎಂಬ ನಿಯಮವಿದೆ. ಕಾರಣ ಸತ್ತವ್ಯಕ್ತಿಯ ಆತ್ಮ ಆ ದಿನ ರಾತ್ರಿ ಮನೆಗೆ ಬಂದು ಯಾವುದೋ ಒಂದು ವಿಧದಲ್ಲಿ ಸದ್ದನ್ನು ಮಾಡಿ ತಾನು ಬಂದಿರುವ ಸುಳಿವನ್ನು ಆತ್ಮವು ನೀಡುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ. ಅಂದು ಯಾವುದೇ ತರಹದ ಶಬ್ದಗಳು ಕೇಳಿಬರದೇ ಇದ್ದರೆ ಸತ್ತವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ಯಾರೋ ಮಾಟ ಮಾಡಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಆ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿಯೇ ಅವನಿಗೆ ಈ ಸಾವು ಬಂದಿದೆ ಎಂದು ತಿಳಿಯುತ್ತಾರೆ. ಮರುದಿನ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯಿಸಿ ಸತ್ತವ್ಯಕ್ತಿಯ ಆತ್ಮಕ್ಕೆ ಶಾಂತಿ ಮಾಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

ದೆವ್ವ ಭೂತಗಳ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ದೆವ್ವಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಅನೇಕ ಕಲ್ಪನೆಗಳಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಸತ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಅತೃಪ್ತರಾಗಿದ್ದರೆ ದುಷ್ಟಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ಸಾವನ್ನಪ್ಪಿದರೆ, ಆತ್ಮಹತ್ಯೆ, ಅಪಘಾತಗಳಿಗೆ ಬಲಿಯಾಗಿದ್ದರೆ ಅಂತವರ ಆತ್ಮಗಳು ದೆವ್ವಗಳಾಗುವವು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಹಲವು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿದೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ದೆವ್ವಗಳನ್ನು ನೀರುಗಾಯಿಲೆ, ಬಟ್ಟಲುಗಾಯಿಲೆ, ಮೆಕ್ಕಲುಗಾಯಿಲೆ, ಕಲ್ಲುಗಾಯಿಲೆ,

ಕಿಚ್ಚುಗಾಯಿಲೆ ಮುಂತಾದ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಗುರುತಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ದೆವ್ವ ಭೂತಗಳ ಬಗೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ನಂಬಿಕೆಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.

ಸತ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ಆತ್ಮ ಸ್ವರ್ಗ ಸೇರಿದೆಯೆ ಎಂದು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಲು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ತಮ್ಮದೇ ಆದಂತಹ ಪ್ರಯೋಗಗಳ ಮುಖಾಂತರ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಉದಾ: ನೀರಿನೊಳಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಬಿಟ್ಟಾಗ ಅದು ಕದಡಿದರೆ ಕಳ್ಳಗಾಳಿಯಿಂದ ಸಾವು ಸಂಭವಿಸಿತು ಎಂದು ನಂಬುತ್ತಾರೆ. ಎಣ್ಣೆ ಕದಡದೇ ಇದ್ದರೆ ಅದು ಸಹಜವಾದ ಸಾವು ಎಂದು ನಂಬುತ್ತಾರೆ ಹಾಗೂ ದುರ್ಮರಣಕ್ಕೀಡಾದ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು ದೆವ್ವ ಭೂತಗಳಾಗಿ ತೊಂದರೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ ಎಂಬ ಕಲ್ಪನೆಯೂ ಕೂಡ ಇವರಲ್ಲಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ ಇವರು ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಸಲ ಪಿತೃಪಕ್ಷದಲ್ಲಿ ಬರುವಂತಹ ಮಹಾನವಮಿ ಹಬ್ಬದಂದು ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳನ್ನು ಸಂತೃಪ್ತಿ ಪಡಿಸಲು ಪೂಜೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಯಾರಿಗಾದರೂ ಭೂತ ದೆವ್ವಗಳು ಹಿಡಿದರೆ ಆ ವಿಷಯವನ್ನು ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಗುಡ್ಡಪ್ಪನಿಗೆ ತಿಳಿಸಿ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಸಿ ಪರಿಹಾರವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಇಲ್ಲಿ ಗಾಳಿ ಇಂಥವರ ಮೈ ಮೇಲೆ ಬರಬೇಕೆಂದೇನು ಇಲ್ಲ. ಮಕ್ಕಳು, ಗರ್ಭಿಣಿಯರು, ಪ್ರಾಣಿಗಳು, ಮಹಿಳೆಯರು ಯಾರ ಮೇಲಾದರು ಬರಬಹುದು. ಆಗ, ಗುಡ್ಡಪ್ಪನು ಅಂಬಾಲದಲ್ಲಿ ಕುಳಿತು ದೇವರು ಮತ್ತು ಆತ್ಮದ ಆಹ್ವಾನಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತವಾಗಿರುವ ಬೀನ್‌ಮರ ಮುತ್ತಲ್ ಎಂದೇ ಕರೆಯುವ ಬಿದಿರಿನಿಂದ ಮಾಡಿದ ಒಂದು ಮೊರವನ್ನು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಹಿಡಿದು ಅಲ್ಲಾಡಿಸುತ್ತಾ ದೇವರನ್ನು ಅಥವಾ ಆತ್ಮವನ್ನು ಆಹ್ವಾನಿಸಿ ಸಮುದಾಯದ ಸುಖ, ದುಃಖ, ರೋಗ, ಮಾಟ-ಮಂತ್ರ, ಗಾಳಿ ಬಿಡಿಸುವಂಥ ಈ ಆಚರಣೆಯು ಇಡೀ ರಾತ್ರಿ ಅಂಬಾಲದ ಅಂಗಳದಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಇನ್ನು ಹಲವಾರು ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪರಿಹಾರ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಒಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಸತ್ತ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಆತ್ಮವು ಸಂತೃಪ್ತಿಗೊಂಡು ಪರಮಾತ್ಮನಲ್ಲಿ ಐಕ್ಯ ಹೊಂದಲು ಈ ಎಲ್ಲಾ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು ಎಂಬುದು ಎಲ್ಲಾ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಇದಾಗಿದೆ.

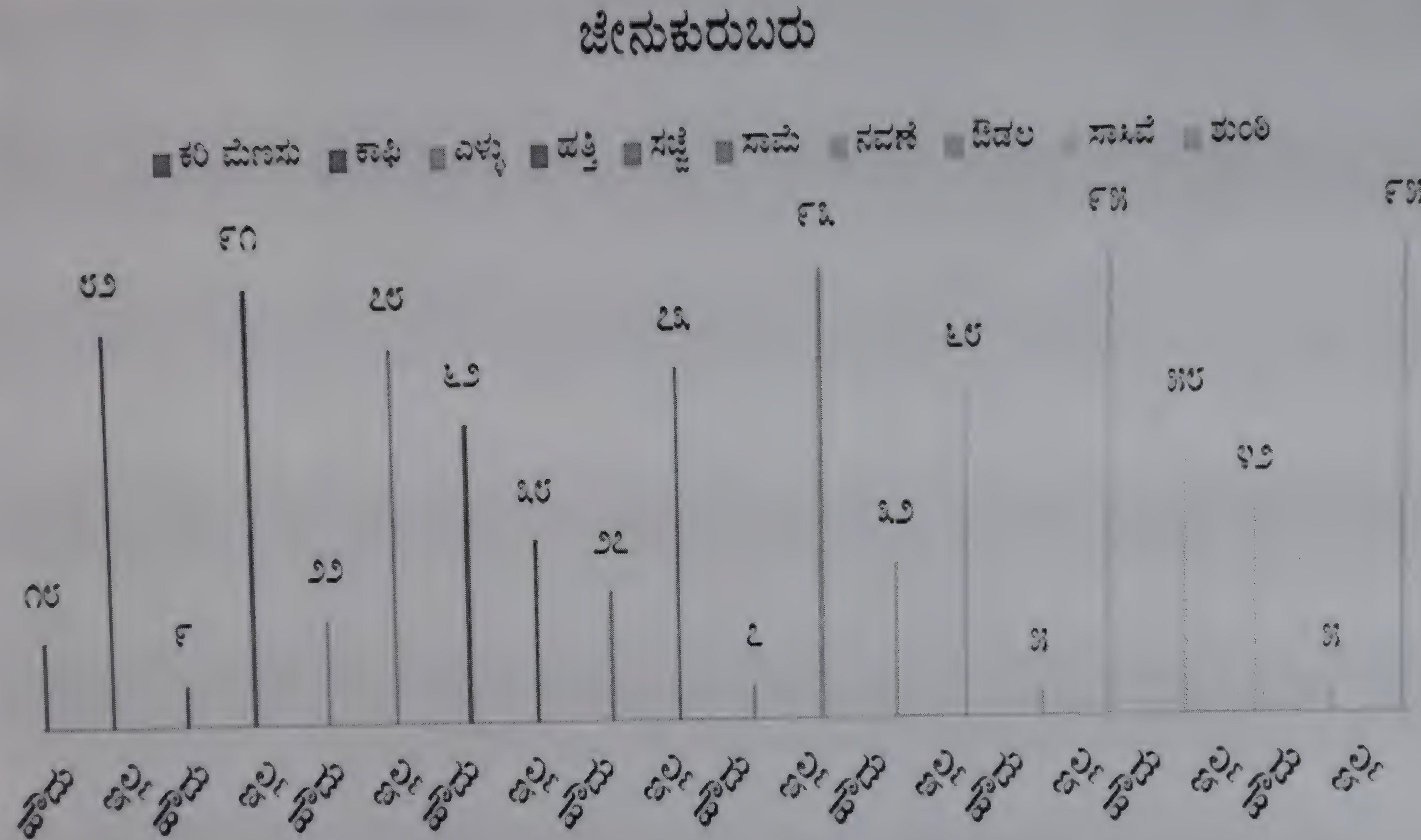
ಆಹಾರ ಕುರಿತ ನಂಬಿಕೆಗಳು

- ಮೊಸರು, ಮಜ್ಜಿಗೆ, ಸವತೆಕಾಯಿ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಮುಂತಾದವು ತಂಪುಗಳೆಂದು ನಂಬಿರುವ ಈ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಸೇವಿಸಲು ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ. ಕಾರಣ ಕೆಮ್ಮು, ನೆಗಡಿ ಉಂಟು ಮಾಡುತ್ತವೆಂದು ನಂಬಿದ್ದಾರೆ.
- ಮಾಂಸಾಹಾರ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಅಜೀರ್ಣ ಉಂಟು ಮಾಡುತ್ತದೆಂದು ತಿಳಿದು ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಸೇವಿಸಲು ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ.
- ಗರ್ಭಿಣಿ ಸ್ತ್ರೀಯರಿಗೆ ಪಪ್ಪಾಯಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಗರ್ಭಪಾತವಾಗುವ ಸಂಭವವಿರುತ್ತದೆಂದು ಪಪ್ಪಾಯಿಯನ್ನು ಸೇವಿಸಲು ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ.

• ಬಾಣಂತಿಯರು ತಂಪು ಮತ್ತು ಅಧಿಕ ಮಸಾಲೆಯುಕ್ತ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಮಗುವಿನ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆಂದು ತಿಳಿದು ಇಂತಹ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸಲು ಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ.

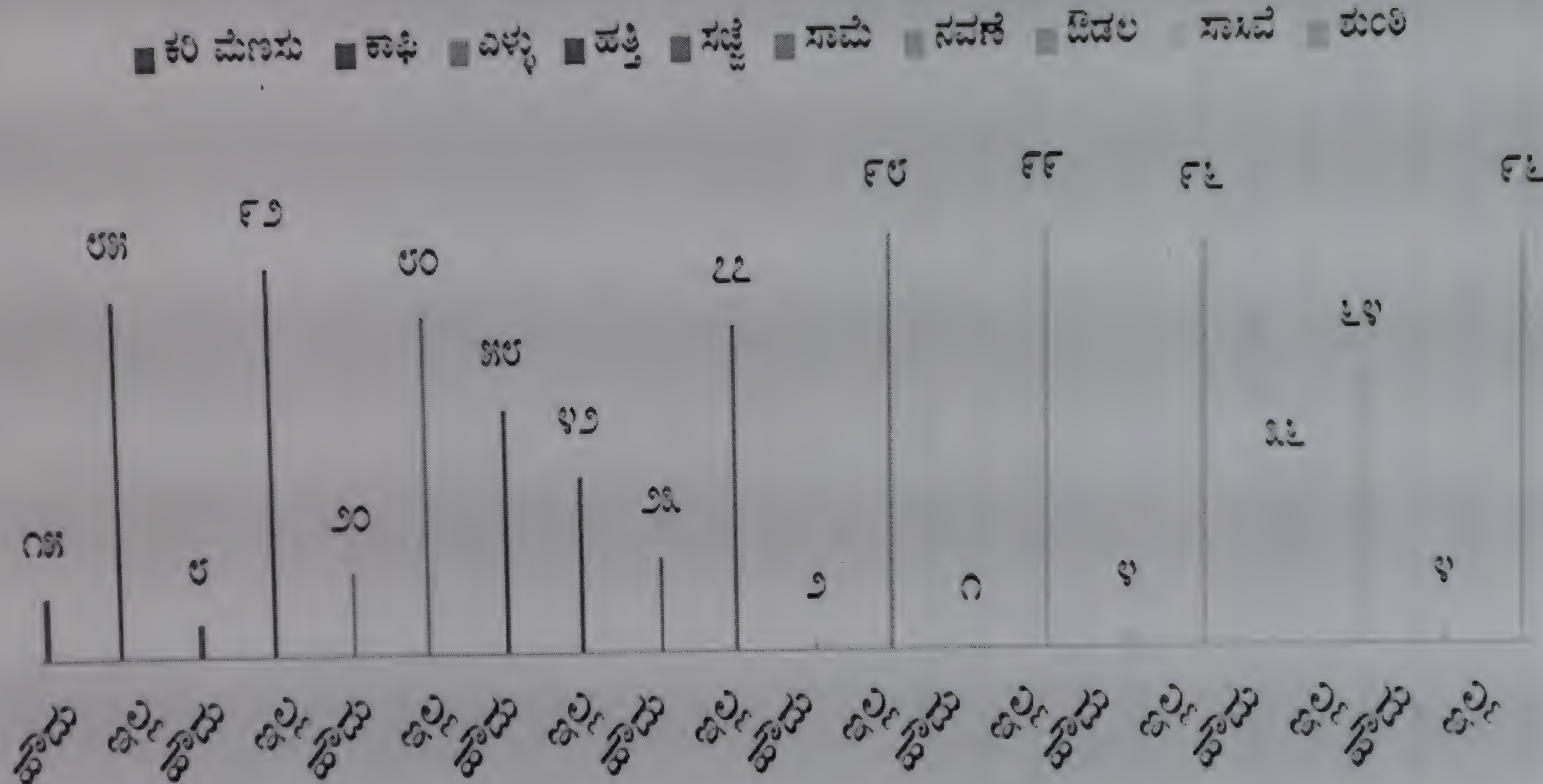
ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರವು ಕೇವಲ ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸುವ ಕ್ರಿಯೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಆಯಾ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ಭಾಗವಾಗಿರುವುದು ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ.ಅಲ್ಲದೆ ಆಹಾರದಿಂದ ಆರೋಗ್ಯ ಆರೋಗ್ಯದಿಂದ ಆಯುಷ್ಯ ಅಧಿಕವಾಗುವುದು ಇದರಿಂದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಜೀವಿತಾವಧಿ ಹೊಂದಲು ಸಹಾಯಕವಾಗುವುದು. ಇದು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಸಾಬೀತಾಗಿದೆ.

ವಾಣಿಜ್ಯ ಹಾಗೂ ಇತರೆ ಬೆಳೆಗಳ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳವರ ವಿವರಗಳು										
ಅ ನಂ	ಕರಿ ಮೆಣಸು		ಕಾಫಿ		ಎಳ್ಳು		ಹತ್ತಿ		ಸಜ್ಜೆ	
	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ
೧ ಜೇನು ಕುರುಬರು	೧೮	೮೨	೦೯	೯೧	೨೨	೭೮	೬೨	೩೮	೨೭	೭೩
ಒಟ್ಟು	೧೮	೮೨	೦೯	೯೧	೨೨	೭೮	೬೨	೩೮	೨೭	೭೩
%	೧೮	೮೨	೦೯	೯೧	೨೨	೭೮	೬೨	೩೮	೨೭	೭೩
	ಸಾಮೆ		ನವಣೆ		ಔಡಲ		ಸಾಸಿವೆ		ಶುಂಠಿ	
	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ
	೦೭	೯೩	೩೨	೬೮	೦೫	೯೫	೫೮	೪೨	೦೫	೯೫
	೦೭	೯೩	೩೨	೬೮	೦೫	೯೫	೫೮	೪೨	೦೫	೯೫
	೦೭	೯೩	೩೨	೬೮	೦೫	೯೫	೫೮	೪೨	೦೫	೯೫
೨ ಬೆಟ್ಟ ಕುರುಬರು	ಕರಿ ಮೆಣಸು		ಕಾಫಿ		ಎಳ್ಳು		ಹತ್ತಿ		ಸಜ್ಜೆ	
ಒಟ್ಟು	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ
%	೧೫	೮೫	೦೮	೯೨	೨೦	೮೦	೫೮	೪೨	೨೩	೭೭
	೧೫	೮೫	೦೮	೯೨	೨೦	೮೦	೫೮	೪೨	೨೩	೭೭
	೫೫	೮೫	೦೮	೯೨	೨೦	೮೦	೫೮	೪೨	೨೩	೭೭
	ಸಾಮೆ		ನವಣೆ		ಔಡಲ		ಸಾಸಿವೆ		ಶುಂಠಿ	
	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ
	೦೨	೯೮	೦೧	೯೯	೦೪	೯೬	೩೬	೬೪	೦೪	೯೬
	೦೨	೯೮	೦೧	೯೯	೦೪	೯೬	೩೬	೬೪	೦೪	೯೬
	೦೨	೯೮	೦೧	೯೯	೦೪	೯೬	೩೬	೬೪	೦೪	೯೬
	*ಹೌ–ಹೌದು, *ಇ–ಇಲ್ಲ									



ಜೇನುಕುರುಬರು
ಕರಿ ಮೆಣಸು
ಕಾಫಿ
ಎಳ್ಳು
ಹತ್ತಿ
ಸಜ್ಜೆ
ಸಾಮೆ
ನವಣೆ
ಔಡಲ
ಸಾಸಿವೆ
ಶುಂಠಿ

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು

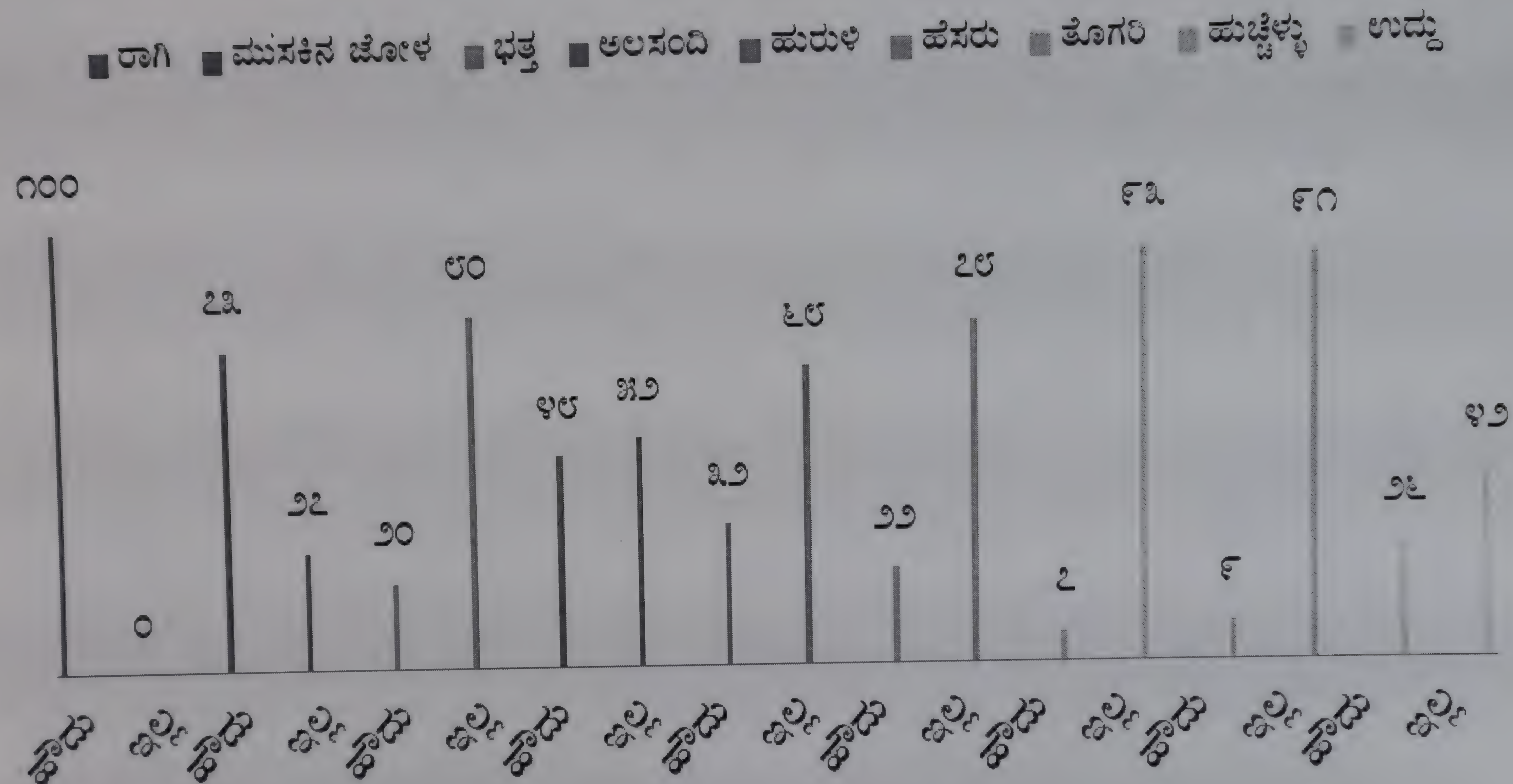


ಈ ಮೇಲ್ಕಾಣಿಸಿದ ಕೊಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿಯ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವಂತ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಯಿತು. ಜೇನುಕುರುಬರು ಕರಿಮೆಣಸು ಶೇ ೧೮ರಷ್ಟು ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕಾಫಿಯನ್ನು ಶೇ ೦೯ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುವರು,ಎಳ್ಳು ಬೆಳೆಯನ್ನು ಶೇ ೨೨ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ, ಹತ್ತಿ ಶೇ ೬೮ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಸಜ್ಜೆ ಶೇ ೨೭ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಸಾಮೆ ಶೇ ೦೭ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ, ನವಣೆ ಶೇ ೩೨ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ, ಔಡಲ ಶೇ ೦೫ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ, ಸಾಸಿವೆ ಶೇ ೫೮ರಷ್ಟು ಮತ್ತು ಶುಂಠಿ ಶೇ ೦೫ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇವು ತಾವುಗಳು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

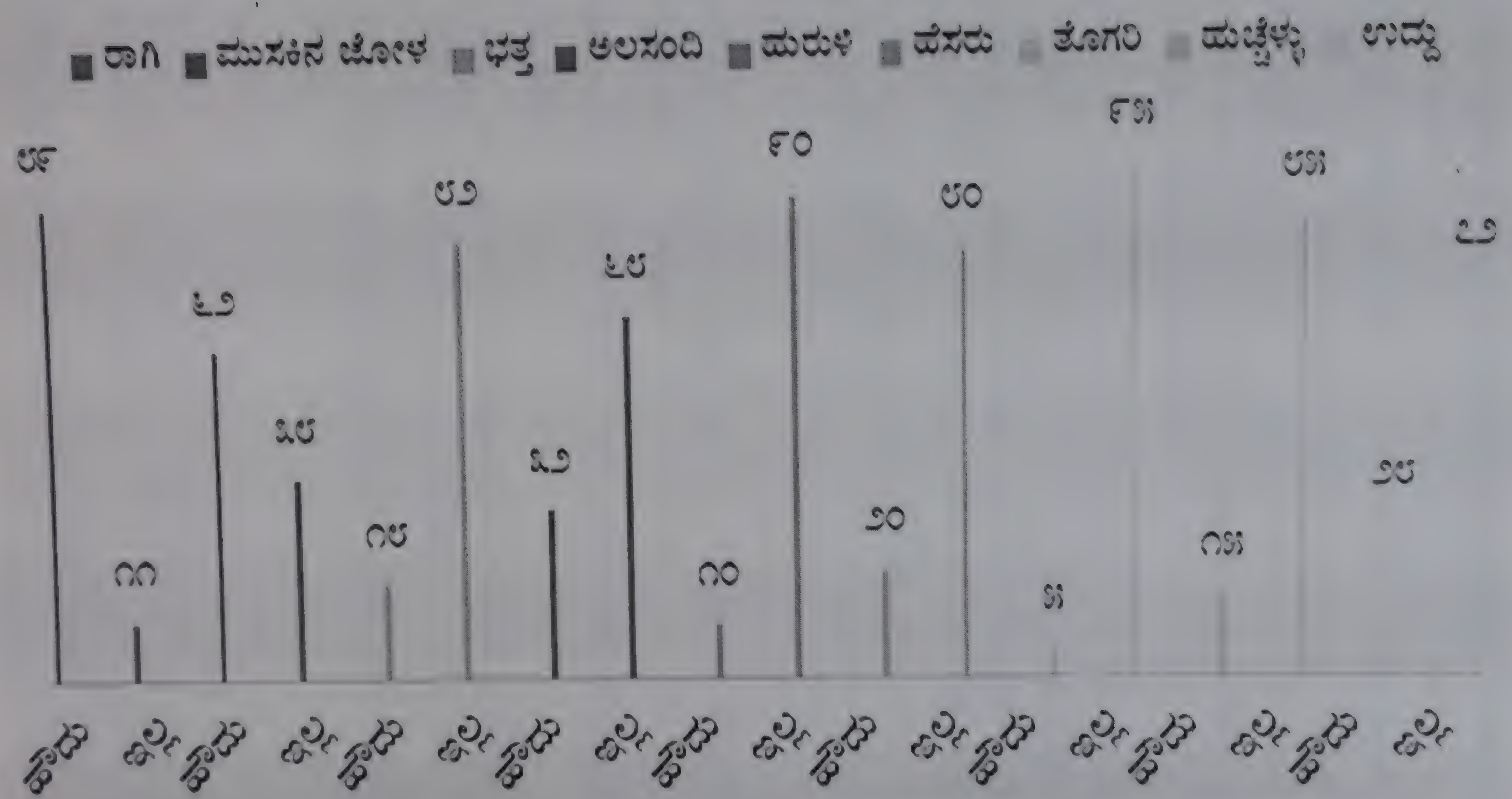
ಅದೇ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಕೊಷ್ಟಕದಲ್ಲಿಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಕರಿಮೆಣಸು ಶೇ ೧೫ರಷ್ಟು ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಕಾಫಿಯನ್ನು ಶೇ ೦೮ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುವರು,ಎಳ್ಳು ಬೆಳೆಯನ್ನು ಶೇ ೨೦ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ, ಹತ್ತಿ ಶೇ ೫೮ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಸಜ್ಜೆ ಶೇ ೨೩ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಸಾಮೆ ಶೇ ೦೨ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ, ನವಣೆ ಶೇ ೦೧ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ, ಔಡಲ ಶೇ ೦೪ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ, ಸಾಸಿವೆ ಶೇ ೩೬ರಷ್ಟು ಮತ್ತು ಶುಂಠಿ ಶೇ ೦೪ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಹತ್ತಿ, ಕಾಫಿ ಕಾಳು ಮೆಣಸು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳ ಬಳಕೆಯ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳವರ ವಿವರಗಳು										
ಅ ನಂ	ರಾಗಿ		ಮುಸಕಿನ ಜೋಳ		ಭತ್ತ		ಅಲಸಂದಿ		ಹುರುಳಿ	
	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ
೧ ಜೇನು ಕುರುಬರು	೧೦೦	–	೭೩	೨೭	೨೦	೮೦	೪೮	೫೨	೩೨	೬೮
ಒಟ್ಟು	೧೦೦	–	೭೩	೨೭	೨೦	೮೦	೪೮	೫೨	೩೨	೬೮
%	೧೦೦	–	೭೩	೨೭	೨೦	೮೦	೪೮	೫೨	೩೨	೬೮
	ಹೆಸರು		ತೊಗರಿ		ಹುಚ್ಚೆಳ್ಳು		ಉದ್ದು			
	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ		
	೨೨	೭೮	೦೭	೯೩	೦೯	೯೧	೨೬	೭೪		
	೨೨	೭೮	೦೭	೯೩	೦೯	೯೧	೨೬	೭೪		
	೨೨	೭೮	೦೭	೯೩	೦೯	೯೧	೨೬	೭೪		
೨ ಬೆಟ್ಟ ಕುರುಬರು	ರಾಗಿ		ಮುಸಕಿನ ಜೋಳ		ಭತ್ತ		ಅಲಸಂದಿ		ಹುರುಳಿ	
ಒಟ್ಟು	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ
%	೮೯	೧೧	೬೨	೩೮	೧೮	೮೨	೩೨	೬೮	೧೦	೯೦
	೮೯	೧೧	೬೨	೩೮	೧೮	೮೨	೩೨	೬೮	೧೦	೯೦
	೮೯	೧೧	೬೨	೩೮	೧೮	೮೨	೩೨	೬೮	೧೦	೯೦
	ಹೆಸರು		ತೊಗರಿ		ಹುಚ್ಚೆಳ್ಳು		ಉದ್ದು			
	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ	ಹೌ	ಇ		
	೨೦	೮೦	೦೫	೯೫	೧೫	೮೫	೨೮	೮೦		
	೨೦	೮೦	೦೫	೯೫	೧೫	೮೫	೨೮	೮೦		
	೨೦	೮೦	೦೫	೯೫	೧೫	೮೫	೨೮	೮೦		
*ಹೌ–ಹೌದು, *ಇ–ಇಲ್ಲ										

ಜೇನುಕುರುಬರು


ರಾಗಿ
ಮುಸಕಿನ ಜೋಳ
ಭತ್ತ
ಅಲಸಂದಿ
ಹುರುಳಿ
ಹೆಸರು
ತೊಗರಿ
ಹುಚ್ಚೆಳ್ಳು
ಉದ್ದು
೧೦೦
೦
೭೩
೨೭
೨೦
೮೦
೪೮
೫೨
೩೨
೬೮
೨೨
೭೮
೭
೯೩
೯
೯೧
೨೬
೪೨
ಹಾಡು
ಇಲ್ಲ
ಹಾಡು
ಇಲ್ಲ
ಹಾಡು
ಇಲ್ಲ
ಹಾಡು
ಇಲ್ಲ
ಹಾಡು
ಇಲ್ಲ
ಹಾಡು
ಇಲ್ಲ
ಹಾಡು
ಇಲ್ಲ
ಹಾಡು
ಇಲ್ಲ
ಹಾಡು
ಇಲ್ಲ

ಜೇನುಕುರುಬರು



ಈ ಮೇಲ್ಕಾಣಿಸಿದ ಕೊಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿಯ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವಂತ ಸಾಮಾನ್ಯ ಬೆಳೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆಯಲಾಯಿತು. ಅದರಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ರಾಗಿ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಶೇ ೧೦೦ರಷ್ಟು ತಮ್ಮ ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮುಸುಕಿ ಜೋಳವನ್ನು ಶೇ ೭೩ರಷ್ಟು ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವರು, ಭತ್ತವನ್ನು ಶೇ ೨೦ರಷ್ಟು ತಮ್ಮ ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ, ಅಲಸಂದಿ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಶೇ ೪೮ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ, ಹುರುಳಿಯನ್ನು ಶೇ.೩೨ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಹೆಸರು ಶೇ. ೨೨ ರಷ್ಟು ಬೆಳೆದರೆ ತೊಗರಿಯನ್ನು ಶೇ. ೭ ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಹುಚ್ಚೆಳ್ಳು ಶೇ ೯ರಷ್ಟು ಹಾಗೂ ಉದ್ದು ಶೇ ೨೬ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುವುದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ.

ಅದೇ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಈ ಕೊಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ರಾಗಿ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಶೇ ೮೯ರಷ್ಟು ತಮ್ಮ ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮುಸುಕಿ ಜೋಳವನ್ನು ಶೇ ೬೨ರಷ್ಟು ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವರು, ಭತ್ತವನ್ನು ಶೇ ೧೮ರಷ್ಟು ತಮ್ಮ ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ, ಅಲಸಂದಿ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಶೇ ೩೨ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ, ಹುರುಳಿಯನ್ನು ಶೇ.೧೦ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಹೆಸರು ಶೇ. ೨೦ ರಷ್ಟು ಬೆಳೆದರೆ ತೊಗರಿಯನ್ನು ಶೇ. ೦೫ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ ಹುಚ್ಚೆಳ್ಳು ಶೇ ೧೫ರಷ್ಟು ಹಾಗೂ ಉದ್ದು ಶೇ ೨೮ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಯನ್ನು ಬೆಳೆಯುವುದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ.

ಅಡಿ ಟಿಪ್ಪಣಿಗಳು

೧. ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ (ಲೇ),ಪಾಟೀಲ ವಿ. ಎಲ್,(ಸಂ)೨೦೧೬, ಅರಣ್ಯವಾಸಿಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ, ಭಾಗ–೩೭, ಅರಣ್ಯವಾಸಿ ಜಾನಪದ, ಪುಟ–೭೨

೨. ಗೀತಾ ಯಂಕಂಚಿ, ೨೦೧೨, ಕರ್ನಾಟಕ ಅರಣ್ಯವಾಸಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಆಹಾರವೈವಿಧ್ಯತೆ ಮತ್ತು ಭದ್ರತೆ, ಪುಟ–೬೦.

೩. ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ (ಲೇ),ಪಾಟೀಲ ವಿ. ಎಲ್,(ಸಂ)೨೦೧೬,ಅರಣ್ಯವಾಸಿಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ, ಭಾಗ–೩೭, ಅರಣ್ಯವಾಸಿ ಜಾನಪದ, ಪುಟ–೭೨

೪. ಉಮೇಶ ಎಂ, ಓ, ೨೦೧೫, ಸೋಲಿಗರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ', ಆಧುನಿಕ ಮುಖಾಮುಖಿ, ಪುಟ–೭೧

೫. ಅದೇ ಪುಟ–೭೧

೬. ಅದೇ ಪುಟ–೧೪೧

೭. ಅದೇ ಪುಟ–೧೪೧

೮. ಯು.ಡಿ ನಾಯ್ಕ, ೨೦೧೮,ಬಿದಿರು ಹೂ ಬಿಟ್ಟಿದೆ, ವಿಜಯವಾಣಿ ಪತ್ರಿಕೆ–ವಿಜಯ ವಿಹಾರ, ಪು–೩

೯. ಉಮೇಶ ಎಂ.ಓ, ೨೦೧೫, ಸೋಲಿಗರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ: ಆಧುನಿಕ ಮುಖಾಮುಖಿ, ಪುಟ-೧೩೬

೧೦. ಈರಣ್ಣ ಎಸ್, ೨೦೧೧, ಅಣಬೆ ಕೃತಿ, ಪುಟ-೧

೧೧. ಅದೇ ಪುಟ-೧೦

೧೨. ಪಾಟೀಲ ವಿ. ಎಲ್.,(ಸಂ), ೨೦೧೬, ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ(ಲೇ), ಅರಣ್ಯವಾಸಿಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ, ಜಾನಪದ ಸಾಹಿತ್ಯದರ್ಶನ, ಭಾಗ-೩೭,ಪುಟ-೮೬

೧೩. ವಸಂತ ಕುಮಾರ್ ಕತಗಾಲ, ೨೦೧೮, ಎಷ್ಟೊಂದು ಬಗೆಯ ಗೆಡ್ಡೆಗಳಿವೆ ಗೊತ್ತಾ?, ಕನ್ನಡ ಪ್ರಭ, ದಿನಾಂಕ ೨೯.೦೧.೨೦೧೮, ಪುಟ-೨

೧೪. ಉಮೇಶ ಎಂ. ಓ. ೨೦೧೫, ಸೋಲಿಗರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ: ಆಧುನಿಕ ಮುಖಾಮುಖಿ, ಪುಟ-೧೩೮

೧೫. ಶಾಂತಿನಾಯಕ, ೨೦೦೫, ಜನಪದ ಆಹಾರ ಪಾನೀಯಗಳು, ಪುಟ-೧೬

೧೬. ಲಲಿತಾ ಎ.ಸಿ., ೧೯೯೩, ಕಾಡುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಪುಟ-೧೬

೧೭. ಬಿರಾದರ್ ಎಂ. ಜಿ., ೨೦೦೪, ಪಳೆಯುಳಿಕೆಗಳು, ಪುಟ-೪೨

೧೮. ನಾಗೇಶ ಹೆಗಡೆ, ೨೦೦೦, ವನಸಂಜೀವನಿ, ಪುಟ-೧೩೨

೧೯. ಅರವಿಂದ ಮಾಲಗತ್ತಿ, ೨೦೦೬, ಕನ್ನಡ ವಿಷಯ ವಿಶ್ವಕೋಶ, ಜಾನಪದ, ಪುಟ-೧೬

೨೦. ಉಮೇಶ ಎಂ.ಓ, ೨೦೧೫, ಸೋಲಿಗರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಆಹಾರ ಪದ್ದತಿ: ಆಧುನಿಕ ಮುಖಾಮುಖಿ- ಪುಟ-೧೦೮

೨೧. ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ, ೨೦೧೫, ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮಾಜ ಹುಟ್ಟು ಸಾವಿನ ನಡುವೆ, ಪುಟ-೪೫.

೨೨. ಅರವಿಂದ ಮಾಲಗತ್ತಿ, ೨೦೦೬, ಕನ್ನಡ ವಿಷಯ ವಿಶ್ವಕೋಶ, ಜಾನಪದ, ಪುಟ-೩೧೬ ಮತ್ತು ೩೧೭

೨೩. ಸರಸ್ವತಿ ದು(ಸಂ), ೨೦೧೩, ಮಹಿಳಾ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಕೋಶ, ಆಹಾರ, ಪುಟ-೧೭೬ ಮತ್ತು ೩೧೭

೨೪. ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ, ೨೦೧೫, ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮಾಜ ಹುಟ್ಟು ಸಾವಿನ ನಡುವೆ, ಪುಟ-೧೩೬

ಅಧ್ಯಾಯ: ಆರು

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿ

೬.೧. ಜೇನುಕುರುಬರ ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿ

೬.೨. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ

೬.೩. ಸಸ್ಯಗಳ ಜ್ಞಾನ

೬.೪. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಔಷಧೀಯ ಮೂಲಗಳು

೬.೫. ಮಾಟ ಮಂತ್ರ ಮೋಡಿ

೬.೬. ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳು

ಅಧ್ಯಾಯ : ಆರು

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿ

ಭೂಮಿಯ ಮೇಲೆ ಮನುಷ್ಯ ಎಂದು ಹುಟ್ಟಿದನೋ ಅವನೊಂದಿಗೆ ರೋಗಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿದ್ದವು ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ. ಸುಮಾರು ೫೦ ಸಾವಿರ ಮಿಲಿಯನ್ ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆಯೇ ಆದಿಮಾನವನಿಗೆ ತೊಂದರೆ ಕೊಡುವಂತಹ ರೋಗಗಳು ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿದ್ದವು ಎಂದು ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ನಾಗರಿಕ ಮತ್ತು ಆದಿವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ವಿಶ್ಲೇಷಿಸುವುದಾದರೆ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ನಾಗರಿಕರಿಗಿಂತಲೂ ಹೆಚ್ಚು ಆರೋಗ್ಯವಂತರಾಗಿದ್ದಾರೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಅವರು ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರ, ಖನಿಜಯುಕ್ತವಾದ ನೀರು, ಹಾಗೂ ಸ್ವಚ್ಛಂದವಾದ ಪರಿಸರ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದು. ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಪಶ್ಚಿಮಘಟ್ಟದ ಎಲ್ಲಾ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಸುಮಾರು ೫೦ ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಗೆಡ್ಡೆ–ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು, ೬೦ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು, ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಕಾಡಿನ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಹಾಗೂ ವಯಸ್ಸಿಗನುಗುಣವಾಗಿ ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ರೋಗಗಳು ಅವರ ಹತ್ತಿರ ಸುಳಿಯುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ.

ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸು, ನಾರುಬೇರು, ಸೊಪ್ಪು, ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲಗಳು, ವಿವಿಧ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸ, ಜೇನು, ಮುಂತಾದವುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಆದಿವಾಸಿಗಳಿಗೆ ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ನೀಡಿ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ದೇಹವನ್ನು ಸ್ವಾಸ್ಥ್ಯದಿಂದ ಇಡುತ್ತಿದ್ದವು. ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಆದಿವಾಸಿಗಳಿಗೆ ರೋಗ–ಅನಾರೋಗ್ಯ ಎಂಬ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಅವರಲ್ಲಿ ಇರಲಿಲ್ಲ. ಋತುಮಾನಗಳ ಬದಲಾದ ಸನ್ನಿವೇಶದಲ್ಲಿ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಮೇಲೆ ವಿವಿಧ ಪ್ರಭಾವಗಳಾಗಿ ಆ ಪ್ರಭಾವಗಳು ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಮೇಲೆ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಬೀರುತ್ತವೆ. ಆ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಜ್ಞಾನ ಪಡೆದವರು ದೇಹದಲ್ಲಿ ಏರುಪೇರಾದವರಿಗೆ ಅವನು ತಿಂದಿರುವ ಆಹಾರ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಇಂತಿಂತಹ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸಲು ಸೂಚಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ

ದೊರೆಯುವ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ಸಹಜವಾಗಿ ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ದೇಹಕ್ಕೆ ಒದಗಿಸುವ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲಾ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಕಂಡುಕೊಂಡಿರುತ್ತಿದ್ದರು.

ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿ ರೋಗಗಳ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಹುಟ್ಟಿರುವುದು ನಾಗರಿಕ ಜಗತ್ತು ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಪ್ರದೇಶಗಳತ್ತ ಸುಳಿಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದ ಮೇಲೆ. ನಾನು ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಗ್ರಹಿಸಿದಂತೆ 'ಎನ್ ಬೇಗೂರಿನ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬ ಸಮುದಾಯದ ಆರೋಗ್ಯದ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆ ನೀಡುವುದಕ್ಕಾಗಿ ೧೯೮೭-೮೮ರ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಡಾ. ಎಂ ಎಂ ಬಾಲಸುಬ್ರಮಣ್ಯಂ ಅವರು ಆಗಮಿಸಿ ಇಲ್ಲಿಯ ಪರಿಸರದ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬ ಸಮುದಾಯದ ಜನರ ಆರೋಗ್ಯ ತಪಾಸಣೆ ನಡೆಸಿ ಅನಾರೋಗ್ಯದದಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವವರಿಗೆ ಇಂತಿಂತಹ ರೋಗಗಳು ನಿಮಗೆ ಆವರಿಸಿವೆ ಎಂದು ಸೂಚಿಸಿ ಹಾಲೋಪತಿ ಔಷಧಗಳನ್ನು ನೀಡಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು.'

ಡಾ. ಸುಬ್ರಮಣ್ಯಂ ಅವರು 'ವಿವೇಕಾನಂದ ಗಿರಿಜನ ಯಾತ್ ಮೂಮೆಂಟ್' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನ ಸ್ವಯಂ ಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆಯನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿ ವೈದ್ಯ ಹಾಗೂ ದಾದಿಯರೊಂದಿಗೆ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವ ಹಾಡಿಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿ ಅವರ ಆರೋಗ್ಯ ತಪಾಸಣೆ ಮಾಡಿ ಅವರು ಯಾವ ಯಾವ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಒಳಪಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ತಿಳಿಸಿ ಅವರ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಔಷಧಿಯನ್ನು ನೀಡಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದರು. ಡಾ. ಎಂ. ಎಂ ಬಾಲಸುಬ್ರಮಣ್ಯಂ ಅವರು ಈ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಕಾಲಿಡುವುದಕ್ಕೂ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿಯೇ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಮೂಲಕ ವಿವಿಧ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು, ನಾರು-ಬೇರು, ಸೊಪ್ಪು, ಮತ್ತು ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಾ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಪರಿಹಾರಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಎನ್ ಬೇಗೂರಿನ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಪರಿಸರದ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರ ಹಿರಿಯರನ್ನು ಸಂದರ್ಶಿಸಿದಾಗ ಹಲೋಪತಿಕ್ ವೈದ್ಯರು ನೀಡುತ್ತಿದ್ದ ಇಂಜೆಕ್ಷನ್‌ಗಳನ್ನು ನಿರಾಕರಿಸಿ ತಮ್ಮದೆ ಆದ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಮೂಲಕ ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಧುನಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯವನ್ನು ಈ ಪರಿಸರದ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಪ್ರಾರಂಭದ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ನಿರಾಕರಿಸುತ್ತಲೇ ಬಂದಿದ್ದರು ಎಂಬುದನ್ನು ನಾವು ಇಲ್ಲಿ ಗಮನಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ.

"ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿರುವ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಅದು ಆದಿವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳು ಧ್ಯಾನಸ್ತ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿದ್ದಾಗ ರೂಪಗೊಂಡಿದ್ದು" ಅದರ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಜೀವಂತಿಗೆ ಅನೇಕ ಪ್ರಯೋಗಗಳಿಗೆ ಒಳಪಡುತ್ತಾ ಹಂತ-ಹಂತವಾಗಿ ಬೆಳೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವುದು. ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಪರಂಪರಾನುಗತ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಅದನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವ ರೀತಿಗಳನ್ನು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ನಿಂತು ಅಧ್ಯಯನ ಮತ್ತು ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸುವ ಕಾರ್ಯ ತುರ್ತಾಗಿ ನಡೆಯಬೇಕಾಗಿದೆ. ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿರುವ ಪಾರಂಪಾರಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಆದಿಮಾನವನ ಪ್ರಯತ್ನಗಳೆಲ್ಲ ಬೆಳೆದಂತೆ ಅದು ವಿಶಾಲವಾಗಿ ಬೆಳೆಯತೊಡಗಿತು. ಈ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಒಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿಯಿಂದಾಗಲಿ ಅಥವಾ ಒಂದು

ಸಮೂಹದಿಂದಾಗಲಿ ಬೆಳೆದು ಬಂದಿರುವಂತಹದಲ್ಲ. ಈ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಹಿಂದೆ ಅನೇಕ ಆದಿವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳ ವಿಶೇಷವಾದಂತಹ ಅನುಭವಗಳು ಅದರಲ್ಲಿ ಅಡಗಿವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿದೆ."[೧]

ಆದಿಮಾನವ ಘೋರಾಣ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಬದುಕುತ್ತಿದ್ದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅವನ ಬದುಕು ನಿತ್ಯ ಸಂಘರ್ಷದಿಂದ ಕೂಡಿದಾಗಿತ್ತು. ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಅವರು ಪ್ರತಿದಿನ ಬೇಟೆ, ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸು, ಸೊಪ್ಪು, ಸೆದೆ ಜೇನು ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮುಂತಾದ ಆಹಾರ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದ್ದಾಗ ದುಷ್ಟ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಮರವನ್ನು ಹತ್ತಿ ಕಾಲು ಜಾರಿ ಮರದಿಂದ ಬಿದ್ದು ಅಥವಾ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಾಡುವಾಗ ವಿಷ ಜಂತುಗಳಿಂದ ಕಚ್ಚಿಸಿಕೊಂಡು ಅನೇಕ ತೊಂದರೆಗಳಿಗೆ ಒಳಗಾಗುತ್ತಿದ್ದರು. ಗಿಡಮರಗಳಿಂದ ಬಿದ್ದು ಕೈಕಾಲುಗಳನ್ನು ಮುರಿದುಕೊಂಡಾಗ ವಿಷಜಂತುಗಳಿಂದ ಕಚ್ಚಿಸಿಕೊಂಡು ದೇಹವೆಲ್ಲ ವಿಷಕಾರಿಯಾದಾಗ ಈ ಎಲ್ಲಾ ಅನಾಹುತಗಳಿಗೂ ಪರಿಹಾರವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುವುದು ಆದಿಮಾನವರಿಗೆ ಅನಿವಾರ್ಯವಾಗಿತ್ತು. ದೇಹಕ್ಕೆ ಆಗುವ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತಿ ಪಡೆಯಲು ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿರುವ ನಾರುಬೇರು ಸೊಪ್ಪು, ಸೆದೆ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಅರೆದು ಗಾಯಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚಿ ಅಥವಾ ಅದರ ರಸವನ್ನು ಕುಡಿದು ಅದರಿಂದ ವಾಸಿಯಾಗದಿದ್ದರೆ ಅದು ವಾಸಿ ಆಗುವವರೆಗೆ ವಿವಿಧ ಸೊಪ್ಪು ಬೇರುಗಳಿಂದ ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಲೇ ಇದ್ದರು. ಗಾಯ ಅಥವಾ ರೋಗ ವಾಸಿಯಾದ ತಕ್ಷಣ ರೋಗನಿವಾರಣೆಗೆ ಪರಿಹಾರ ನೀಡಿದ ಆ ಸೊಪ್ಪಿನ, ಬೇರಿನ ತೊಗಟೆ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಜ್ಞಾಪಕದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಮರುಪ್ರಯೋಗ ಮಾಡಿ ಇಂತಹ ರೋಗಕ್ಕೆ ಇಂತಹ ಸೊಪ್ಪು ಅಥವಾ ಇಂತಹ ಬೇರು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾದದ್ದು ಎಂದು ತಿಳಿದು ಅದನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು ಮತ್ತು ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ತನ್ನ ಸುತ್ತಲಿನ ಪರಿಸರದ ಎಲ್ಲಾ ಆದಿಮಾನವರಿಗೂ ಅದರ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂತಹ ಪ್ರಯೋಗಗಳು ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿ ನಿರಂತರವಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತಿದ್ದವು. ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಹೋದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆದಿವಾಸಿಗಳನ್ನು ಗಮನಿಸಿದಾಗ ಸಣ್ಣ ಪುಟ್ಟ ಕಾಯಿಲೆ, ಗಾಯ ಮುಂತಾದ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಯಾವ ಸೊಪ್ಪು ಗಿಡಮೂಲಿಕೆ ಹಚ್ಚಬೇಕು ಅಥವಾ ಅದರ ಕಷಾಯವನ್ನು ಕುಡಿಯಬೇಕು ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲಾ ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ.

ಆದಿವಾಸಿಗಳು ತಮ್ಮ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಮತ್ತು ಅನೇಕ ಪ್ರಯೋಗಗಳಿಂದ ಸಾವಿರಾರು ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು, ಹಣ್ಣು-ಹಂಪಲುಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ ಅವುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಔಷಧೀಯ ಗುಣ ಮತ್ತು ಉಪಯೋಗಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡವರು. ವಿವಿಧ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಗಾಯಗಳಿಗೆ ಎಂತಹ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ನೀಡಬೇಕು, ಯಾವ ಸೊಪ್ಪುಬೇಕು, ಯಾವ ಆಹಾರ ಕೊಡಬೇಕು, ಆದಿಮಾನವನಿಗೆ ಬರುವ ವಿವಿಧ ರೋಗಗಳ ಲಕ್ಷಣಗಳೇನು ಮುಂತಾದ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಲು ಅವರಿಗೆ ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳು ಬೇಕಾದವು. ಆದಿಮಾನವನ ಆರೋಗ್ಯ ಕಾಪಾಡುವ ಸಸ್ಯ, ಗಿಡ, ಮರ,

ನಾರು–ಬೇರು, ಪ್ರಾಣಿ–ಪಕ್ಷಿ, ಮುಂತಾದವುಗಳಲ್ಲಿ ದೇವರಿದ್ದಾನೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡರು. ಆದಿಮಾನವನ ದೇಹದ ರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡುವ ಗಿಡ, ಮರ, ಪಶುಪ್ರಾಣಿ, ನಾರು–ಬೇರು, ಮುಂತಾದವುಗಳ ಬಗೆಗೆ ಅನೇಕ ನಂಬಿಕೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ ಕಟ್ಟುಪಾಡು, ಕಥೆ–ಪುರಾಣಗಳನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸಿ, ಅವುಗಳನ್ನು ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಜತನದಿಂದ ಕಾಪಾಡಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಅನೇಕ ಆದಿವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಗಿಡ, ಮರ, ಬಳ್ಳಿ, ನಾರು, ಬೇರು ಮುಂತಾದ ಸಸ್ಯಗಳ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ತಮ್ಮ ಕುಲನಾಮವಾಗಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಅವುಗಳನ್ನು ಭಯ, ಭಕ್ತಿ, ಗೌರವಗಳಿಂದ ಕಾಣುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ಕಾಣುತ್ತಿದೆ. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಗಿಡಮರಗಳ ಬಗೆಗಿನ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಹೀಗಿದೆ. "ಅಣಬೆಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಬೆಳೆಯುವ ಅಣಬೆ ತೋಡುಹತ್ತಿರದ ಮರವೊಂದನ್ನು ಒಂದು ಸಲ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಯುವಕನೊಬ್ಬ ಅದನ್ನು ಕಡಿಯಲು ಹೋದಾಗ ಆ ಕೊಡಲಿ ಏಟಿನಿಂದ ಮರದಿಂದ ರಕ್ತ ಬರುವುದನ್ನು ಕಂಡು ಆ ಮರ ಜೀವಂತವಾಗಿದೆಯೆಂದು ಮತ್ತು ಆ ಮರದಲ್ಲಿ ನನ್ನ ಕುಲದ ಒಡೆಯ ಇದ್ದಾನೆಂದು ನಂಬಿ ಅದಕ್ಕೆ ನೂರಾಳು ಒಡೆಯನೆಂಬ ಹೆಸರುಕೊಟ್ಟು ಪೂಜಿಸತೊಡಗಿದನು. ಹೀಗಾಗಿ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಮನುಕುಲದ ಉಳಿವಿಗಾಗಿ ಅವಶ್ಯಕವಾಗಿ ಬೇಕಾಗಿರುವ ಗಿಡಮರಗಳ, ಹಣ್ಣು–ಹಂಪಲುಗಳ, ಸೊಪ್ಪು, ಸೆದೆಗಳ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ದೇವರಕಾಡು ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಗುರುತಿಸಿ ಅದನ್ನು ಉಳಿಸಿಬೆಳೆಸಿರುವ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಶ್ಲಾಘಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಸತತ ಪರಿಶ್ರಮ ಮತ್ತು ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ನಡೆಸಿದ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯೇ ಆಯುರ್ವೇದ. ಈ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯೇ ಆಧುನಿಕ ವೈದ್ಯಶಾಸ್ತ್ರಕ್ಕೆ ಮೂಲವಾಗಿದೆ. ೨೧ನೆಯ ಶತಮಾನದಲ್ಲಿ ಆಧುನಿಕ ಮಾನವ ಎದುರಿಸುತ್ತಿರುವ ಅನೇಕ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಪರಿಹಾರ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಲು ಅಕ್ಷರಲೋಕದ ವೈದ್ಯರು, ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಅಪ್ರಜ್ಞಾಪೂರ್ವಕವಾಗಿಯೇ ಅದರೂ ಪರಂಪರಾನುಗತವಾಗಿ ಮುಂದುವರೆಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ವೈದಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯಿಂದ ಪರಿಹಾರ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಲು ಅನೇಕ ಮಾರ್ಗಗಳಿವೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಆಧುನಿಕ ವೈದ್ಯರು ಮತ್ತು ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಸತ್ಯಗಳನ್ನು ಪುನರ್ ಪರಿಶೀಲಿಸಿ ಅವುಗಳನ್ನು ಸಂಶೋಧನೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿ ಪರಿಹಾರ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ರಯತ್ನವನ್ನು ತುರ್ತಾಗಿ ಮಾಡಬೇಕಾಗಿದೆ. ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿ ಪರಂಪರಾನುಗತವಾಗಿ ಸಾಗಿಬಂದ ತಿಳುವಳಿಕೆಗಳು ಮತ್ತು ಚಿಂತನಾ ಕ್ರಮಗಳು ಅವು ಯಾವ ಕಾಲಕ್ಕೂ ನಶಿಸಿ ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ. ಅವು ಗರಿಕೆಯಂತೆ ಮತ್ತೆ ಮತ್ತೆ ವರ್ತಮಾನದಲ್ಲಿ ಹೊಸರೂಪ ಪಡೆದುಕೊಂಡು ಮರು ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ, ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯಾಗುತ್ತಾ ಸಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಸತ್ಯವನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿದೆ.

ವೇದಕಾಲಕ್ಕಿಂತಲೂ ಪೂರ್ವದಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತವಿದ್ದ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಮತ್ತು ಜನಪದದ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನೇ ವೇದಕಾಲದ ಅಕ್ಷರಸ್ಥರು ಅದನ್ನು ಲಿಖಿತರೂಪಕ್ಕೆ ತಂದು ಒಂದು ಚೌಕಟ್ಟಿಗೆ ತಂದು ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿದರು. ಅಲ್ಲಿಂದ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಮತ್ತು ಜನಪದರು ತಮ್ಮ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಕಂಡುಕೊಂಡ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಗೆ 'ಆಯುರ್ವೇದ' ಎಂದು ಹೆಸರಿಸಿದರು.

ವೇದಕಾಲಕ್ಕೆ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ ಹೊಸ ಹೊಸ ಪ್ರಯೋಗಗಳಿಗೆ ಒಳಪಟ್ಟು ಖಚಿತತೆಯನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡು ಮಾನವನ ಶರೀರ ವಿಜ್ಞಾನ, ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಅನಾರೋಗ್ಯದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಕುರಿತು ಅಧ್ಯಯನಗಳು ಪ್ರಾರಂಭವಾದವು.

"ವೇದಕಾಲದಲ್ಲಿ ಖಚಿತತೆಯನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಂಡ ಆಯುರ್ವೇದ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ ಎನ್ನುವುದು ಭೂತ ಮತ್ತು ವರ್ತಮಾನಗಳ ಸಹಯೋಗದಿಂದ ನಿರಂತರ ವಿಕಾಸಶೀಲ ಪ್ರವೃತಿಯನ್ನು ರೂಪಿಸಿಕೊಂಡಿದೆ. ಈ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿ ಇದಿಷ್ಟು ಆದಿವಾಸಿಗಳದ್ದು, ಇದಿಷ್ಟು ವೇದಕಾಲದ್ದು ಎಂದು ವರ್ಗೀಕರಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವುದಿಲ್ಲ"[೨] ಅಕ್ಷರಸ್ಥ "ಜಗತ್ತು ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಜ್ಞಾನ ಶಿಸ್ತುಗಳನ್ನು ತಮ್ಮವೆಂದು ದಕ್ಕಿಸಿಕೊಂಡ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪ್ರಭುತ್ವವು ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಅಧಿಕಾರದ ಕೇಂದ್ರವನ್ನು ಹಿಡಿದುಕೊಂಡೆ ಬಂದಿದೆ. ಶತಶತಮಾನಗಳಿಂದ ಒಂದು ಸಮುದಾಯದ ಅಂತರಂಗವನ್ನು ಪೊರೆದ ಜ್ಞಾನಶಿಸ್ತು ಇದ್ದಕ್ಕಿದ್ದಂತೆ ನೆನಪಿನ ಸ್ಥರಗಳ ಹಿಂದಕ್ಕೆ ಅಡಗಿ ಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲದೇ? ಪುರೋಹಿತಶಾಹಿ, ವಸಾಹತುಶಾಹಿ, ಆಧುನಿಕತೆ, ಆಧುನೀಕರಣ, ಜಾಗತೀಕರಣ ಮತ್ತು ವೈಜ್ಞಾನೀಕರಣ ಯಾವುದೇ ಆಗಲಿ ಅದು ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಜೀವಂತವಾಗಿ ಬೆಳೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವ ಒಂದು ಜ್ಞಾನಶಿಸ್ತನ್ನು ನಾಶಮಾಡಬಲ್ಲದೇ? ಸಾಧ್ಯವೇ ಇಲ್ಲ. ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಮೇಲೆ ಎಷ್ಟೆ ಆಕ್ರಮಣಗಳು ನಡೆದರು ಅವು ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕಜ್ಞಾನದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಬದುಕುತ್ತಿವೆ. ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಜೀವಂತವಾಗಿರುತ್ತದೆ."[೨]

ಎನ್. ಬೇಗೂರಿನ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ೧೯೮೭-೮೮ರ ಕಾಲಕ್ಕೆ ಡಾ. ಎಂ. ಎಂ. ಬಾಲಸುಬ್ರಮಣ್ಯಂ ಅವರು ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಆದಿವಾಸಿಗಳಿಗೆ ನಾಗರಿಕ ಜಗತ್ತಿನ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಪರಿಚಯಸಲು ಯತ್ನಿಸಿದರು. ಇಲ್ಲಿಯ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಅನೇಕ ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಮೂಲಕವೇ ತಮ್ಮ ದೇಹದ ಸ್ವಾಸ್ಥ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದರು ಎಂಬುದು ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯ ಕೈಗೊಂಡಾಗ ತಿಳಿದು ಬರುತ್ತದೆ. ಈ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಇಂದು ಕೂಡ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಇರುವುದು ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ಇವರ ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಜೀವಂತವಾಗಿ ಬೆಳೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿರುವಂತಹ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಮೇಲೆ ಆಧುನಿಕ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ ತನ್ನ ಪ್ರಭಾವವನ್ನು ಬೀರಿದರೂ ಸಹ ಇವರಲ್ಲಿರುವ ಪರಂಪರಾನುಗತವಾದ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಅವರ ಸ್ಮೃತಿಪಟಲದಿಂದ ಮಾಯಾವಾಗಿಲ್ಲ ಎಂಬುದನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ಗ್ರಹಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ.

ಬಿಳಿಗಿರಿ ರಂಗನಬೆಟ್ಟ, ಎನ್. ಬೇಗೂರು, ಒಟ್ಟಾರೆಯಾಗಿ ಹೇಳಬೇಕೆಂದರೆ ಪಶ್ಚಿಮಘಟ್ಟದಲ್ಲಿರುವ ಹೇರಳವಾದ ಮತ್ತು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಬಳಸುವ ಸಾವಿರಾರು ಪ್ರಕಾರದ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಅನೇಕ ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ತಜ್ಞರು ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಿರುವುದನ್ನು ಹಾಗೂ ಇಲ್ಲಿಯ ಅತ್ಯಮೂಲ್ಯವಾದ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ವಿದೇಶಗಳಿಗೆ ರವಾನಿಸಿದ್ದನ್ನು ಕೇಳಿದ್ದೇವೆ. ನಾಗರಿಕ ಜಗತ್ತು

ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಶತಶತಮಾನಗಳಿಂದ ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದ ಅವರ ಜ್ಞಾನಶಿಸ್ತುಗಳ ಬಗೆಗೆ ತಾತ್ಸಾರ ಮನೋಭಾವನೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಮತ್ತು ನಮ್ಮ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಗಳು ತೀರ ಹಳೆಯವು; ಆಧುನಿಕ ಯುಗದಲ್ಲಿ ಅವು ನಿರುಪಯುಕ್ತವಾದವು ಎಂಬ ನಿರ್ಧಾರವನ್ನು ತಾಳಿದ್ದೇವೆ. ಆದರೆ ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿರುವ ವೈದ್ಯಕೀಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯು ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಜೀವಂತವಾಗಿರಲೂ ಕಾರಣಗಳೇನು ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆಯನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಂಡಾಗ ವರ್ತಮಾನದ ತಿಳುವಳಿಕೆಗೆ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯ ತಿಳುವಳಿಕೆಯು ಹೊಂದಾಣಿಕೆ ಆಗುತ್ತಿರುವುದರಿಂದಲೇ ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿ ಈ ವೈದ್ಯಕೀಯ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಜೀವಂತವಾಗಿರಲು ಕಾರಣವಾಗಿದೆ.

"ಆಧುನಿಕ ಜಗತ್ತು ಅನೇಕ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಕಂಡು ಹಿಡಿಯುವಾಗ ಪರಂಪರಾನುಗತವಾಗಿ ನಡೆದುಬಂದ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಸಾಧಕ ಬಾಧಕಗಳನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಅವುಗಳನ್ನೇ ಮರುಪರೀಕ್ಷೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿ ಪರಿಹಾರ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುತ್ತ ಬಂದಿವೆ. ಆದರಿಂದ ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿರುವ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಪದ್ಧತಿ ಒಂದು ವೇಳೆ ವರ್ತಮಾನದ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಪದ್ಧತಿಗೆ ಹೊಂದಾಣಿಕೆ ಆಗದೆ ಹೋಗಿದ್ದರೆ ಅದು ಎಂದೋ ನಾಶವಾಗಿ ಹೋಗುತ್ತಿತ್ತು."೩

ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಪರಂಪರಾನುಗತವಾಗಿ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ನಮ್ಮ ವಿದ್ವಾಂಸರು ನಾಗರಿಕ ಜಗತ್ತಿಗೆ ತಿಳಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನವನ್ನು ಮಾಡದೆ ಇದ್ದದ್ದು ವಿಷಾದನೀಯ, ಬ್ರಿಟಿಷರು ಸಮಗ್ರ ಭಾರತವನ್ನು ತಮ್ಮ ಕಪಿಮುಷ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಆಡಳಿತ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ಕ್ರೈಸ್ತ ಮಿಷನರಿಗಳು ಕ್ರೈಸ್ತ ಧರ್ಮವನ್ನು ಹಿಂದೂಗಳ ಮೇಲೆ ಹೇರಲು ಆಗಮಿಸುತ್ತಾರೆ. ಕ್ರೈಸ್ತ ಮಿಷನರಿಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವರು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಪ್ರವೇಶಿಸಿ ಅವರ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಪಾರಂಪರಿಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಕಂಡು ಅಚ್ಚರಿಗೊಂಡು ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಸ್ನೇಹ ಮತ್ತು ಪ್ರೀತಿಯನ್ನು ಸಂಪಾದಿಸಿ ಅವರೊಟ್ಟಿಗೆ ಬದುಕಿ ಅವರಲ್ಲಿದ್ದ ಜ್ಞಾನ-ವಿಜ್ಞಾನಗಳನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿ ನಾಗರಿಕ ಲೋಕಕ್ಕೆ ಪರಿಚಯಿಸಿದರು. ಕ್ರೈಸ್ತ ಧರ್ಮಕ್ಕೆ ಮತಾಂತರಗೊಳಿಸಲು ಆಗಮಿಸಿದ ಮಿಷನರಿಗಳು ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಅನನ್ಯವಾದ ಆ ಬದುಕನ್ನು ಕಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳಲು ಬಳಸಿದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ವಿಜ್ಞಾನ, ತಿಳುವಳಿಕೆಗಳನ್ನು ಕಂಡು ತಮ್ಮ ಮೂಲ ಉದ್ದೇಶಗಳನ್ನು ಬದಿಗೊತ್ತಿ ಅಕ್ಷರ ಜಗತ್ತಿಗೆ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಕೊಡುಗೆ ಏನು ಎಂಬುದನ್ನು ಪ್ರಕಟಪಡಿಸಿದರು. ಆದಿವಾಸಿಗಳು ರೋಗ ನಿವಾರಣೆಗೆ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದ ಅನೇಕ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳ ಮೇಲೆ ಪ್ರಯೋಗ ನಡೆಸಿ ಮನುಕುಲವನ್ನು ನಾಶಮಾಡಲು ಹೊರಟ್ಟಿದ್ದ ಮಲೇರಿಯಾ, ಪ್ಲೇಗ್ ನಂತಹ ಮಾರಕ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಕಂಡುಹಿಡಿದರು. ಕ್ರೈಸ್ತ ಮಿಷನರಿಗಳು ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿದ್ದಂತಹ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ನಾಗರಿಕಲೋಕಕ್ಕೆ ಪರಿಚಯಿಸಿದರು. ಭಾರತ ಮೂಲದ ವಿದ್ವಾಂಸರು, ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಮತ್ತು ಆಳುವ ವರ್ಗದವರು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಜ್ಞಾನ-ವಿಜ್ಞಾನವನ್ನು ನಿರ್ಲಕ್ಷ್ಯದಿಂದ ಕಾಣುತ್ತಿದ್ದರು.

ಪಾಶ್ಚಾತ್ಯ ವಿದ್ವಾಂಸರು ಕೆಲ ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿ ನಡೆಸಿದ ಅಧ್ಯಯನದಿಂದ ಪ್ರಭಾವಿತರಾಗಿ ಆ ಕಾಲಘಟ್ಟದಿಂದಲೆ ದೇಶಿಯ ವಿದ್ವಾಂಸರು, ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು, ಆದಿವಾಸಿಗಳ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು

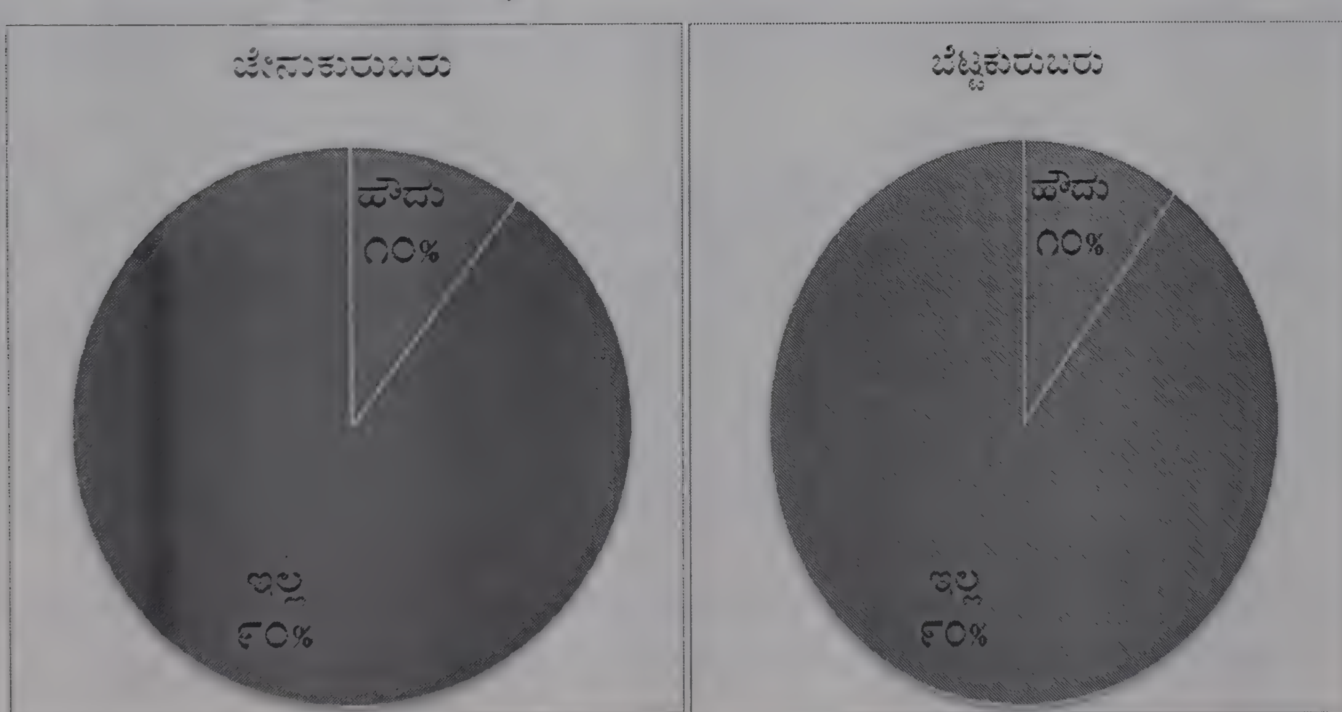
ಅಧ್ಯಯನಿಸಿದ್ದರೆ ಅದೊಂದು ಅದ್ಭುತವಾದ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ನಾಗರಿಕಲೋಕಕ್ಕೆ ಪರಿಚಯಿಸಿದ ಕೀರ್ತಿ ದೇಶಿಯ ವಿದ್ವಾಂಸರು ಮತ್ತು ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳಿಗೆ ಸಲ್ಲುತ್ತಿತ್ತು.

ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಬಗೆಗೆ ಆಡಳಿತಶಾಹಿ ಮತ್ತು ಪುರೋಹಿತಶಾಹಿ ನೀತಿ ಮತ್ತು ಅಸಡ್ಡೆ ಆಧುನಿಕ ವೈಜ್ಞಾನಿಕರಣ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ನಗರೀಕರಣ ಮತ್ತು ಜಾಗತೀಕರಣ ಇವುಗಳ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ನಿಲುಕಿದ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಅನೇಕ ತಿಳುವಳಿಕೆಗಳು ನೇಪಥ್ಯಕ್ಕೆ ಸರಿದವು. ಕೆಲ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಖಚಿತವಾಗಿ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಇಂದು ನಾಗರಿಕ ಸಮುದಾಯದ ಮುಂದೆ ಆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಲು ಬಹಳ ಹಿಂದೇಟು ಹಾಕುತ್ತಿವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ನಾನು ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಗ್ರಹಿಸಿದ್ದೇನೆ. ಈ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ ಅನೇಕ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರು ಅವರಲ್ಲಿರುವ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಅಥವಾ ಅವರು ಕಂಡುಕೊಂಡಿರುವ ಸತ್ಯವನ್ನು ನಾನು ಕ್ಷೇತ್ರಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಹೋದಾಗ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಲು ಹಿಂದೇಟು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು.

ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದಕೀಯ ಮಾಡುವವರು ವಿವರಗಳು

ಜೇನುಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು
ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿ	೧೦	೯೦	೧೦೦	ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿ	೧೦	೯೦	೧೦೦
%	೧೦	೯೦	೧೦೦	%	೧೦	೯೦	೧೦೦

ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದಕೀಯ ಪದ್ಧತಿಯಬಳಕೆಯ ಬಗೆಗೆ ತಿಳುವಳಿಕೆಯುಳ್ಳವರ ವಿವರಗಳು



ಈ ಮೇಲ್ಕಾಣಿಸಿದ ಕೊಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿಯ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಯ ಜೊತೆಗೆ ಇತರೆ ವೃತ್ತಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕಾಡಿನ ಔಷಧೀಯ ಗಿಡಗಳನ್ನು, ಬಳ್ಳಿಗಳನ್ನು,

ನಾರು ಬೇರು, ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ನಾಟಿ ವೈದ್ಯಕೀಯದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವವರಿಂದ ಮತ್ತು ಇತರೆ ಜನರಿಂದ ಮಾಹಿತಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದಾಗ, ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಯೊಂದಿಗೆ ಈ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಮಾಡುವವರು ಶೇ ೧೦ರಷ್ಟು ಕಂಡು ಬಂದಿದ್ದು ಅವರಿಂದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಯಿತು. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಶೇ ೧೦ರಷ್ಟು ಈ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ತಿಳಿದು ಅವರು ಜನರಿಗೆ ಬರುವ ಸಾಮಾನ್ಯ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಯಾವ ರೀತಿಯ ಔಷದೋಪಚಾರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ ಎಂಬುದರ ಬಗೆಗೆ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಅವರಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಯಿತು.

೬.೧. ಜೇನುಕುರುಬರ ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿ

ಸರ್ವಚೇತನವಾದಿಗಳು ತನ್ನ ಬದುಕಿನ ಭದ್ರತೆಗೆ ತಮ್ಮದೇ ಆದಂತಹ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತಾರೆ. ಆದರಂತೆ ಜೇನುಕುರುಬರು ತನ್ನದೇ ಆದ ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಡಿದ್ದು ಅದು ಸರ್ವಕಾಲಿಕಾ ಪ್ರಾಶ್ಯಸ್ತ ಪಡೆದಿದೆ.

೧. **ಹೊನ್ನೆ ಮರದ ಚಕ್ಕೆ:** ಇದನ್ನು ಹೊಟ್ಟೆನೋವಿಗೆ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಮರದ ಚಕ್ಕೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ರಸವನ್ನು ಕುಡಿದರೆ ಹೊಟ್ಟೆನೋವು ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ. ಈ ರಸವನ್ನು ಹೊಟ್ಟೆನೋವಿಗೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ. ಭೇದಿ, ಮೈ ಕೈ ನೋವು ಮತ್ತು ಎದೆನೋವಿಗೂ ಇದರ ರಸವನ್ನು ಕುಡಿದರೆ ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ರೋಗಗಳು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತವೆ.

೨. **ಕೊತ್ತುಳ್ಳಿ ಅಂಬು:** ಇದರ ಅಂಬಿನ ಬೇರನ್ನು ಮುಖ, ಕೈ ಕಾಲು ಊದಿಕೊಂಡಿದ್ದರೆ ಇದರ ಬೇರನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ತೇದು ಊದಿಕೊಂಡಿರುವ ಜಾಗಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೩. **ಕಾಡುಬಳ್ಳೆ:** ರಕ್ತಭೇದಿಯಾದಾಗ ಕಾಡುಬಳ್ಳೆಯ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಬಿಸಿನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಿಂದರೆ ರಕ್ತ ಭೇದಿ ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ.

೪. **ದಿಂಡಲು ಮರದ ಚಕ್ಕೆ:** ಈ ಮರದ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ಅರೆದು ರಸವನ್ನು ಕುಡಿದರೆ ಹೊಟ್ಟೆನೋವು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಅಥವಾ ಈ ಮರದ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಬಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಜಗಿದು ಅದರ ರಸವನ್ನು ನುಂಗಬಹುದು.

೫. **ಆಲೆ ಮರ:** ಈ ಮರದ ಬೇರನ್ನು ತಲೆ ಉರಿ, ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಜಂತು ಹುಳುವಾಗಿದ್ದರೆ ಇದರ ಬೇರನ್ನು ಅರೆದು ಅದರ ರಸ ಕುಡಿಸಿದರೆ ಗುಣಮುಖವಾಗುತ್ತದೆ.

೬. **ಸೊಳ್ಳಿ ಮರದ ಚಕ್ಕೆ:** ಇದನ್ನು ಭೇದಿ ಮತ್ತು ಮಂಡಲದ ಹಾವು ಕಚ್ಚಿದರೆ ಇದನ್ನು ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಭೇದಿಗೆ ಇದನ್ನು ಅರೆದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಯಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

೭. **ನಲ್ಲಿ ಗಿಡದ ಚಕ್ಕೆ:** ಇದರ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ಹುಲ್ಲು ನೋವು ಕಡಿಮೆಯಾಗಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಜಗಿದು ಅದರ ರಸವನ್ನು ಬಾಯಲ್ಲಿ ಹಲ್ಲುನೋವು ಇರುವಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ ಹಲ್ಲು ನೋವು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೮. ಗಂಗುಂಗೆ ಬೇರು: ದೇಹದ ಮೇಲೆ ಆಗಿರುವ ಗಾಯಗಳು ವಾಸಿಯಾಗದೇ ಇದ್ದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಇದರ ಬೇರನ್ನು ತೇಯ್ದು ಗಾಯಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೯. ಸರ್ಪಗಂಗೆ ಗಿಡ: ಈ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಹಾವು ಕಚ್ಚಿಸಿಕೊಂಡವರಿಗೆ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಗಿಡದ ಬೇರನ್ನು ತೇಯ್ದು ಅದರ ರಸವನ್ನು ಕುಡಿಸಿದರೆ ಹಾವು ಕಚ್ಚಿದ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಗುಣಮುಖವಾಗುತ್ತಾನೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

೧೦. ಟಂಬೆ ಮರದ ಚಕ್ಕೆ: ಈ ಮರದ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ತೇಯ್ದು ಅದರ ರಸವನ್ನು ಹಾವು ಕಚ್ಚಿದ ವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ಕುಡಿಸಿದರೆ ವಿಷ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಬದುಕುಳಿಯುತ್ತಾನೆ.

೧೧. ಕೆಂದೆ ಪಟ್ಟೆ ಚಕ್ಕೆ: ಈ ಚಕ್ಕೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಇಳಸಂಗಿ ಬೇರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಅದರ ಕಷಾಯವನ್ನು ಜ್ವರ ಬಂದವರಿಗೆ ಕುಡಿಸಿದರೆ ಜ್ವರ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಭೇದಿಗೂ ಸಹ ಇದೇ ಕಷಾಯವನ್ನು ನೀಡಿ ಗುಣಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

೧೨. ಕಟ್ಟೆ ಸೊಪ್ಪು: ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ರಕ್ತದ ಒತ್ತಡ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಅಥವಾ ಸಾಂಬಾರು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನಬಹುದು ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

೧೩. ಕಾರೆಮರದ ಕುಡಿ: ಕಾರೆಮರದ ಕುಡಿಗಳನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಆ ನೀರನ್ನು ಕುಡಿದರೆ ಭೇದಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

೧೪. ಅವರೆ ಕಾಳು: ಕೈ ಹಾಗೂ ಕಾಲುಗಳಲ್ಲಿ ನೋವು ಅಥವಾ ಸಂಧಿವಾತ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡರೆ ಅವರೆಕಾಳು ಸಾರನ್ನು ಮುದ್ದೆಯೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಸಂಧಿವಾತ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೧೫. ಗಣಕ್ಕೆ ಸೊಪ್ಪು: ಈ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಸಾರನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಜಂತುಹುಳುಗಳು ಸಾಯುತ್ತವೆ ಎಂದು ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ.

೧೬. ಒಂದೆಲಗದ ಸೊಪ್ಪು: ಇದನ್ನು ಜ್ಞಾಪಕ ಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಳಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ಹಾಲಿನ ಕುದಿಸಿ ಪ್ರತಿದಿನ ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಜ್ಞಾಪಕಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಜ್ವರ ಬಂದಾಗ, ನಿಶ್ಯಕ್ತಿ ಮತ್ತು ಕಾಮಾಲೆಯಂತಹ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಔಷಧಿಯಾಗಿದೆ.

೧೭. ಲೋಳೆರಸದ ತಿರುಳು: ಇದರ ತಿರುಳನ್ನು ಜೇನುತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ಅರಿಶಿಣದೊಂದಿಗೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ನೆಗಡಿ, ಹೊಟ್ಟೆ ನೋವು, ಕೆಮ್ಮು, ಮಲಬದ್ದತೆ ಮೊದಲಾದ ರೋಗಗಳು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತವೆ.

೧೮. ನೆಲಮಾಗಾಣಿ ಬೇರು: ಇದರ ಬೇರಿನಿಂದ ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಹೊಟ್ಟೆಯ ಉಬ್ಬುರ ಮತ್ತು ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿರುವ ಕಲ್ಮಷವು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೧೯. ಎಸಗಲೆ ಬೇರು: ಇದರ ಬೇರನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ಅದರಿಂದ ಬಂದಂತಹ ರಸಕ್ಕೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಾರು ಮಾಡಿ ಊಟದ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಕುಡಿಯಲು ಕೊಟ್ಟರೆ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಬಂದಂತಹ ನೆಗಡಿ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೨೦. ಒನಗನೆ ಸೊಪ್ಪು: ಇದನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಅದರ ರಸವನ್ನು ಕುಡಿಸುವುದರಿಂದ ಜ್ವರ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಜ್ವರ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ.

೨೧. ಕಡ್ಡಿ ಜೇನು: ಇದರ ತುಪ್ಪವನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಕೆಮ್ಮು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೨೨. ತುಳಸಿ ಸೊಪ್ಪು: ಇದನ್ನು ಬಾಯಲ್ಲಿ ಜಗಿದು ಅದರ ರಸವನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಕೆಮ್ಮು ಮತ್ತು ನೆಗಡಿ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೨೩. ಕಹಿ ಸುಂಡೆ: ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಕೆಮ್ಮು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೨೪. ಕರಿಬಾಳೆ: ಕರಿಬಾಳೆಯ ಒಣಗಿದ ಎಲೆಯನ್ನು ತಂದು ಸುಟ್ಟು ಅದರ ಬೂದಿಯನ್ನು ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಮೈಗೆ ಹಚ್ಚಿ ಒಂದು ಗಂಟೆ ಬಿಟ್ಟು ನಂತರ ಸ್ನಾನ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಕಜ್ಜಿ ಇಲ್ಲವಾಗುವುದು.

೨೫. ಜೀರಿಗೆ: ಜೀರಿಗೆಮತ್ತು ಗಂಧವನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಸಮಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ತೇಯ್ದು ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕುಡಿಯಬೇಕು. ಈ ರೀತಿ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಅಜೀರ್ಣ ವಾಂತಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೨೬. ಅಲೆಬೇರು: ಈ ಬೇರಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹಾಗೆ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನಬಹುದುದು ಇದರಿಂದ ಕರುಳಿನ ಸಮಸ್ಯೆಗಳು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತವೆ.

೨೭. ಕೆಲಾತ್ತಳ್ಳಿ ಹಂಬು: ಈ ಹಂಬು ಕಾಡಿಗೆ ಹೋದಾಗ ಎಲ್ಲಿಯು ನೀರು ಸಿಗದೇ ಇದ್ದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಈ ಹಂಬಿನ ನೀರನ್ನು ಕುಡಿದು ದಾಹ ತೀರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು.

೨೮. ಉತ್ತರಾಣಿ: ಇದರ ಬೇರಿನಿಂದ ಕಷಾಯವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ಹೆರಿಗೆಯಾಗಲು ಗರ್ಭಿಣಿ ಸ್ತ್ರೀಯರಿಗೆ ನೀಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಗಿಡವನ್ನು ಕಿವಿ ನೋವು ಮತ್ತು ಭೇದಿಗೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೨೯. ಬಜೆ: ಇದರ ಬೇರನ್ನು ಬಜ್ಜಿ ನೀರಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ಕುಡಿಯಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಹೊಟ್ಟೆಯ ಉಬ್ಬರ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೩೦. ಲಕ್ಕಿ ಸೊಪ್ಪು: ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹರಿದು ಅದನ್ನು ಮೈ ಮತ್ತು ಕೈಗೆ ಹಚ್ಚುವುದಿರಿಂದ ಚರ್ಮ ಸಂಬಂಧಿ ಕಾಯಿಲೆಗಳು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತವೆ. ತಲೆ ನೋವು ಬಂದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅರೆದು ಅದಕ್ಕೆ ಹಸುವಿನ ತುಪ್ಪ ಬೆರೆಸಿ ಅದರ ರಸವನ್ನು ಮೂಗಿನಲ್ಲಿ ಬಿಟ್ಟುಕೊಂಡರೆ ತಲೆನೋವು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುವರು.

೩೧. ತುಂಬೆ: ಇದರ ಹೂ ಮತ್ತು ಎಲೆಯನ್ನು ಕಜ್ಜಿ, ತೊನ್ನು ಮೊದಲಾದಂತಹ ಚರ್ಮರೋಗಗಳಿಗೆ ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೩೨. ಮುತ್ತುಗ: ಈ ಮರದ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ಹಲ್ಲು ನೋವು ಮತ್ತು ದೇಹದ ಮೂಳೆ ಮುರಿದರೆ ಈ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ಮುರಿದ ಜಾಗಕ್ಕೆ ಕಟ್ಟಿ ನೋವನ್ನು ವಾಸಿಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

೩೩. **ತುಳಸಿ ಸೊಪ್ಪು:** ಇದನ್ನು ನೆಗಡಿ ಮತ್ತು ಕೆಮ್ಮನ್ನು ನಿವಾರಿಸಲು ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೩೪. **ಹೊನ್ನಗೊನೆ ಸೊಪ್ಪು:** ಇದನ್ನು ಮೂಲವ್ಯಾಧಿಗೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೩೫. **ನೆಲಮಾಗಣಿ ಬಳ್ಳಿ:** ಈ ಬಳ್ಳಿಯನ್ನು ಭೇದಿ, ಕೆಮ್ಮು, ನೆಗಡಿ ಮತ್ತು ಹೊಟ್ಟೆ ಉಬ್ಬರದಂತಹ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೩೬. **ಶತಾವಾರಿ ಬೇರು:** ಇದರ ಬೇರನ್ನು ತೇಯ್ದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿರುವ ಜಂತುಹುಳುಗಳು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೩೭. **ಲಿಂಗದೊಂಡೆ ಸೊಪ್ಪು:** ಈ ಬಳ್ಳಿಯ ಸೊಪ್ಪಿನ ಕುಡಿಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಅದರ ರಸ ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಮಕ್ಕಳ ಕೆಮ್ಮು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೩೮. **ನೆಲಬೇವು:** ಇದನ್ನು ನೆಗೆಡಿ ಮತ್ತು ತಲೆನೋವು ಬಂದಾಗ ನೆಲಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪಿನ ಕಷಾಯ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಯಬೇಕು. ನೆಲಬೇವನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಕಷಾಯವನ್ನು ದಿನಕ್ಕೆ ಮೂರು ಬಾರಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ನೆಗಡಿ ತಲೆನೋವು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೩೯. **ಎಲೆಬಳ್ಳಿ:** ಎಲೆ ಬಳ್ಳಿಯ ಗಡ್ಡೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು, ಜಜ್ಜಿ ಅದರ ರಸವನ್ನು ಕುಡಿದರೆ ಹೊಟ್ಟೆನೋವು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೪೦. **ಚದೆಬೇರು:** ಚದೆಬೇರನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಜ್ಜಿ ರಸ ತೆಗೆದು, ಅದರ ಜೊತೆಗೆ ಹಸುವಿನ ಹಾಲನ್ನು ಸೇವಿಸಿ ಖಾಲಿ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕುಡಿಯಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ರಕ್ತಪಿತ್ತ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೪೧. **ಕಾಡುಗುಲಾಬಿ ಸೊಪ್ಪು:** ತಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಜ್ಜಿ, ಹುಣ್ಣು ಆಗಿದ್ದರೆ ಈ ಕಾಡುಗುಲಾಬಿ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸೊಪ್ಪಿನ ಜೊತೆಗೆ ನೀರುಳ್ಳಿ, ಕಾಳುಜೀರಿಗೆ ಮತ್ತು ತೆಂಗಿನ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಅದು ತಂಪಾದ ಮೇಲೆ ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಕಜ್ಜಿ, ಹುಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ಗುಣವಾಗುತ್ತದೆ.

೪೨. **ನೆಲಚೇರಿ:** ಇದನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಅದರ ರಸವನ್ನು ಮೂರು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಕುಡಿಸಿದರೆ ಮೊಲೆಹಾಲು ಉತ್ಪಾದನೆ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಮೊಲೆಹಾಲು ಹಾಳಾಗಿದ್ದರೂ ಸಹ ಈ ನೆಲಚೇರಿ ರಸವನ್ನು ಕುಡಿಯಬೇಕು.

೪೩. **ಎರಚಿ ಮರದ ಚಕ್ಕೆ:** ಮುರಿದ ಮೂಳೆಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಲು ಈ ಎರಚಿ ಮರದ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಮರದ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ತಂದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅರೆದು ಮುದ್ದೆ ಮಾಡಿ ಮೂಳೆ ಮುರಿದ ಜಾಗಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ಮುರಿದ ಮೂಳೆಯು ಜೋಡಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಮೂರು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಕಟ್ಟಬೇಕು.

೪೪. **ಪಂಚಪತ್ರೆ:** ಕೆಸರಿನಲ್ಲಿ ಬರಿಗಾಲಿನಿಂದ ನಡೆಯುವವರಿಗೆ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಾಲಿನ ಬೆರಳ ಸಂಧಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ರೀತಿಯ ತುರಿಕೆಯುಂಟಾಗುತ್ತದೆ. ಆಗ ಈ ಪಂಚಪತ್ರೆ ಎಲೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಜ್ಜಿ ಅದರ ರಸವನ್ನು ಕಾಲಿನಬೆರಳುಗಳಿಗೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ತುರಿಕೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೪೫. **ಲಕ್ಕಿನ ಸೊಪ್ಪು:** ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ತಲೆನೋವು ಬಂದಾಗ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅರೆದು ಹಸುವಿನ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ ಮೂಗಿನ ಮೂಲಕ ರಸ ಬಿಟ್ಟರೆ ನಿಧಾನವಾಗಿ ತಲೆನೋವು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೪೬. **ಕಾಡು ಮೆಣಸಿನ ಬೇರು:** ಇದನ್ನು ಹೊಟ್ಟೆನೋವಿಗೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ನೀಡುತ್ತಾರೆ.

೪೭. **ಈಶ್ವರಿ ಬೇರು:** ಇದನ್ನು ಗಂಟಲು ನೋವಿಗೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಬೇರನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಜ್ಜಿ ಅದರ ರಸವನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಯಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

೪೮. **ಇಂಗ್ಲೀಕನ ಚಕ್ಕೆ:** ಇದನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಮೀನುಗಳು ಇರುವ ಕಡೆ ಎರಚಿದರೆ ಮೀನುಗಳು ಮೂರ್ಛೆ ಹೋಗಿ ತೇಲುತ್ತವೆ. ಇವು ಸಾಯುವುದಿಲ್ಲ.

೪೯. **ಕೋಳಿಕಾಲು ಸೊಪ್ಪು:** ಇದು ಸಂಧಿವಾತಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಔಷಧಿಯಾಗಿದೆ. ಸಂಧಿವಾತದಿಂದ ನಡೆಯಲು ಬರದವರು ಈ ಕೋಳಿಕಾಲು ಸೊಪ್ಪಿನ ಸಾಂಬಾರು ಮಾಡಿ ಊಟ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಸಂಧಿವಾತ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೫೦. **ಶತಾವರಿ ಗಡ್ಡೆ:** ಈ ಗೆಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಅದರ ಮೇಲಿನ ಭಾಗವನ್ನು ತೆಗೆದು ಅದನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ಅದರ ರಸವನ್ನು ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ೫ ಅಥವಾ ೭ ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಕುಡಿಯಲು ಕೊಟ್ಟರೆ ಅವರಲ್ಲಿ ಎದೆಹಾಲಿನ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ.

೫೧. **ಅಮೃತ ಬಳ್ಳಿ ಕಾಂಡ:** ಈ ಬಳ್ಳಿಯ ತೊಗಟೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಜ್ಜಿ ನೀರಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ಆ ಕಷಾಯವನ್ನು ಕುಡಿದರೆ ಜ್ವರ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೫೨. **ಬಿಲ್ವಪತ್ರೆ:** ಬಿಲ್ವಪತ್ರೆಯ ರಸವನ್ನು ತೆಗೆದು ಕಣ್ಣಿಗೆ ತಾಕದಂತೆ ಮೂಗಿಗೆ ಹಾಕಬೇಕು; ಆಗ ಅರೆತಲೆ ನೋವು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೫೩. **ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಜ್ವರ ಬಂದಾಗ:** ನಂಜಿನ ಬೀಜ ಮತ್ತು ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಜೊತೆ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿದ ನೀರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಅದನ್ನು ಮೈ ಮತ್ತು ಕೈಗೆ ಸವರುತ್ತಾರೆ. ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆವರು ಬರಬೇಕು ಎಂಬ ಕಾರಣಕ್ಕೆ ನಂತರ ಶುಂಠಿ, ಮೆಣಸು ಮತ್ತು ಪಾತಮೆಣಸನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಒಂದು ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಯಾವುದೇ ರೋಗ ಬರುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬುದು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ನಂಬಿಕೆ.

೫೪. **ಗಣಕೆ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ತೊಗಟೆ ಸೊಪ್ಪ:** ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕೈಯಿಂದ ಹಿಂಡಿ ಅದರ ರಸವನ್ನು ತಾಯಿ ಮತ್ತು ಮಗುವಿಗೆ ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಬೇರೆ ಯಾವ ಕಾಯಿಲೆಗಳು ಬರುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬುದು ಇವರ ನಂಬಿಕೆ.

೫೫. ಹೊನ್ನೆಮರದ ಚಕ್ಕೆ: ಈ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಕೆಂಪಾಗಿ ಕಾದ ಕಬ್ಬಿಣವನ್ನು ಆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಎದ್ದುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ನೀರು ಬಿಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಖಾಲಿ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಬೇಕು.

೫೬. ಚಿಟ್ಟಕೊಟ್ಟೆ: (ಚೆಟ್ಟಿಗೋಲಿ) ಚಿಟ್ಟಿ ಗಿಡದ ಚಿಗುರನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಶೀತ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೫೭. ಚೆಟ್ಟಿಕೊಟ್ಟೆ ಗಿಡದ ಬೀಜವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ ಆ ಬೀಜದ ಮೇಲಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಅದನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ತೇದು ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಖಾಲಿ ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಕುಡಿಸಿದರೆ ಕೈಕಾಲು ಸೇದು ಬರುವುದು ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ.

೫೮. ಕೈರಿ ಬೇರನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಮಗುವಿಗೆ ನೆಕ್ಕಿಸಿದರೆ ಜಂತುಹುಳು ಸಾಯುತ್ತವೆ.

೫೯. ತಲೆನೋವು ಅಥವಾ ಅರೆ ತಲೆನೋವು ಬಂದಾಗ ದೇವರಿಗೆ ಒಂದು ಹರಕೆಯನ್ನು ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಆ ಹರಕೆ ಏನೆಂದರೆ ರೋಗಿಯು ತಾನು ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ಸೇವಿಸುವಂತಹ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದಾದರು ಒಂದು ಬಗೆಯ ಆಹಾರವನ್ನು ಇಂದಿನಿಂದ ಸೇವಿಸುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ದೇವರಲ್ಲಿ ಹರಕೆ ಹೊತ್ತುಕೊಂಡಾಗ ಈ ಮೇಲಿನ ಕಾಯಿಲೆ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

೬೦. ಕಿವಿನೋವು ಬಂದರೆ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ಮರಗಳನ್ನು ಕಂತ ಬರುವಂತಹ ಸೀತೆ ಹೂ ಇದರ ಕಾಯಿಯನ್ನು (ಬೀನ್ಸ್ ತರಹದ ಕಾಯಿ) ಬೆಂಕಿಯಿಂದ ಕಾಯಿಸಿ ಹಿಂಡಿದಾಗ ಅದರಿಂದ ಬರುವ ದ್ರವರೂಪದ ಹನಿಯನ್ನು ಕಿವಿಗೆ ಹಾಕುವುದರಿಂದ ಕಿವಿನೋವು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೬೧. ಹಲ್ಲುನೋವಿಗೆ ಗವಲಮರದ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿ ಒಂದು ಕಾಳು ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ನೀರಿನ ಹವೆಯನ್ನು ಬಾಯಿಯೊಳಗೆ ಹೊಗುವಂತೆ ಬಾಯಿ ತೆರೆಯಬೇಕು ಚಕ್ಕೆಯ ಔಷಧಿಯ ಗುಣವು ಹವೆ ಮುಖಾಂತರ ಆ ನೋವಿನ ಜಾಗವನ್ನು ಆವರಿಸಿ ಹಲ್ಲಿನಲ್ಲಿರುವ ಹುಳುಗಳ ಗೂಡನ್ನು ಹೊರ ಬೀಳುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

೬೨. ಪಪ್ಪಾಯಿ ಗಿಡದ ಎಲೆಯ ಭಾಗದ ರಂಧ್ರವಿರುವಲ್ಲಿ ಕೆಂಪುಸುಂಡೆ ಬೀಜವನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ರಂಧ್ರವಿರುವ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ಚಿಪ್ಪನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಅದರ ಕೆಳಗೆ ಬೆಂಕಿಯ ಕೆಂಡವನ್ನು ಹಾಕಿ ಚಿಪ್ಪಿನ ರಂಧ್ರದ ಮೇಲೆ ಪಪ್ಪಾಯಿ ಗಿಡಿದ ಎಲೆಯ ನಾಳವಿರುವಂತಹ ಅಂಬಿನೊಳಗೆ ಒಣಗಿಸಿದ ಸವತೆಕಾಯಿಯ ಬೀಜವನ್ನು ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚುತ್ತಾರೆ. ನಂತರ ಆ ನಾಳದಿಂದ ಬರುವಂತಹ ಹೊಗೆಯನ್ನು ನೋವಿರುವಂತಹ ಹಲ್ಲಿಗೆ ಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಹಲ್ಲಿನಲ್ಲಿರುವ ಹುಳುಗಳು ಕೆಳಗೆ ಬೀಳುತ್ತವೆ.

೧. **ಜ್ವರ:** ಹೊಂಗೆ ಚಕ್ಕೆ ಅರಿದು ಅದರ ರಸವನ್ನು ರಾಗಿ ಅಂಬಲಿಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಕುಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು ಹಾಗೂ ಅದರ ರಸವನ್ನು ಮಕ್ಕಳ ಮೈ ಮತ್ತು ಕೈಗೆ ಸವರುತ್ತಾರೆ.

೨. **ನೆಗಡಿಗೆ:** ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೩. **ಹಾವು ಕಚ್ಚಿದಾಗ:** ಮಂಡಲದ ಹಾವು ಅಥವಾ ನಾಗರ ಹಾವು ಕಚ್ಚಿದರೆ ತೊಟ್ಟಿಕಾಯಿಯ ಬೇರನ್ನು ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಹಾವುಗಳು ಕಚ್ಚಿದ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಬಾವು ಬಂದಾಗ ಹುಣಸೆ ಚಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಬೇವಿನ ಮರದ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ತೇಯ್ದು ಬಾವು ಬಂದಿರುವ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಮೈ ಮತ್ತು ಕೈಗೆ ಹಚ್ಚಿ ಸವರುತ್ತಾರೆ.

೪. ನಾಗರ ಹಾವು ಹಿಡಿಯಬೇಕಾದರೆ ಗಣಕೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕೈಗೆ ಉಜ್ಜಿಕೊಂಡು ಅದನ್ನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ.

೫. ಮಂಡಲದ ಹಾವು ಹಿಡಿಯುವಾಗ ತೊಳಗಿ ಗಿಡದ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕೈಗೆ ಸವರಿಕೊಂಡು ಅದನ್ನು ಹಿಡಿಯುತ್ತಾರೆ. ಈ ರೀತಿಯಾಗಿ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಕೈ ಸವರಿಕೊಂಡು ಹಾವುಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಹೋದಾಗ ಅವುಗಳು ಮಂಕಾಗಿ ಬಿಡುತ್ತವೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

೬. ಸಾಕು ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಹಾವುಗಳ ಕಚ್ಚಿದಾಗ ಈ ಮೇಲೆ ವಿವರಿಸಿದ ಚಿಕಿತ್ಸಾ ಕ್ರಮವನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಾರೆ.

೭. ಹಾವು ಕಚ್ಚಿದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಈ ಮೇಲಿನ ಯಾವ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆ ಮತ್ತು ಚಕ್ಕೆಗಳು ಸಿಗದೆ ಇದ್ದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ತುಂಬೆ ಗಿಡವನ್ನು ಕಿತ್ತು ತಿನ್ನಬಹುದು. ಇದನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ದೇಹ ಬೆವೆತು ವಾಂತಿಯಾಗುವ ಮೂಲಕ ಹಾವಿನ ವಿಷವನ್ನು ಹೊರಹಾಕಬಹುದು ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಅವರಲ್ಲಿದೆ.

೮. **ಜೇನುಕಚ್ಚಿದಾಗ:** ಆಲೆ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಕಡುಸೀಗೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ತಿಂದರೆ ಬಾವು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಅಥವಾ ಜೇನು ಕಚ್ಚಿದ ಜಾಗಕ್ಕೆ ಕಬ್ಬಿಣದ ಲೋಹದಿಂದ ಉಜ್ಜುವುದರಿಂದ ಬಾವು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆಂದು ಹೇಳುವರು.

೯. **ಮಾಟ ಮಾಡಿಸಿದ್ದರೆ:** ಬಸುರಿ ಹೆಂಗಸಿಗೆ ಯಾರಾದರೂ ಹೆರಿಗೆಯಾಗದಂತೆ ಮಾಟ ಮಾಡಿಸಿದ್ದರೆ ಅಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ದೇವರಿಗೆ ಮಾತು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಗ ಸಲೀಸಾಗಿ ಹೆರಿಗೆಯಾಗುತ್ತಿತ್ತು. ಕೂಳಿಮರದ ಚಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಕೋಳಿ ಮೊಟ್ಟೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬಸುರಿ ಹೆಂಗಸಿಗೆ ಮೂರು ಬಾರಿ ಇಳೆ (ದೃಷ್ಟಿ) ತೆಗೆಯುವುದರಿಂದ ಯಾರಾದರೂ ಮಾಟ ಮಾಡಿಸಿದ್ದರೆ ಎಲ್ಲವು ಬಿಟ್ಟು ಹೋಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಅವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯ.

೧೦. **ಹಾಲು ಬರದಿದ್ದಾಗ:** ಹುರುಪನ ಗೆಡ್ಡೆಯನ್ನು ತಿನ್ನಿಸುವುದರಿಂದ ಎದೆ ಹಾಲು ಬರುತ್ತದೆ.

೧೧. **ನಂಜು:** ಗಂಧದ ಮರ ಮತ್ತು ಇಟ್ಟಿ ಮರ ಎರಡನ್ನು ತೇದು ನೀರಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ ಕುಡಿಸಿ ನಂತರ ಅದನ್ನು ಮೈ ಮತ್ತು ಕೈಗೆ ಸವರುತ್ತಾರೆ.

೧೨. **ಜ್ವರ:** ಸಾಗುವಾನಿ, ದಿಂಡಲು, ಹೊಂಗೆಮರದ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ಅರಿದು ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಮತ್ತು ನೇರವಾಗಿ ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಜ್ವರ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ದಿಂಡಲು ಮರದ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಹೊಟ್ಟೆನೋವು ಸಹ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

ಈ ಮೇಲಿನ ಚಕ್ಕೆಗಳನ್ನು ಒಂದೇ ಬಾರಿಗೆ ನೀಡದೆ ಒಂದು ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ಮೊದಲು ನೀಡಿ ಆ ಚಕ್ಕೆಗೆ ಜ್ವರ ವಾಸಿಯಾಗದೆ ಇದ್ದಾಗ ಇನ್ನೊಂದು ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತಿದ್ದರು ಎಲ್ಲಾ ವಯೋಮಾನದವರಿಗೆ ಇದೇ ಔಷಧವನ್ನು ನೀಡುತ್ತಿದ್ದರೆಂದು ತಿಳಿಯುತ್ತದೆ.

೧೩. ನಂಜು: ನಂಜು ಬಿಟ್ಟುಹೋಗಲು ಕಪ್ಪುಬಳೆಯನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿ ಅದನ್ನು ನಂಜು ಆಗಿರುವಂತಹ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ದೇಹದ ಒಂದು ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕಾಯಿಸಿರುವ ಬಳೆಯಿಂದ ಚುಟುಕಿಯನ್ನು (ಬರ) ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ನಂಜು ಬಿಟ್ಟು ಹೋಗುತ್ತದೆ. ಮತ್ತು ಮಕ್ಕಳು ಮಂಕಾಗಿದ್ದರೆ ಅವರಿಗೂ ಸಹ ಮೂರು ಸಲ ಚುಟುಕಿಯನ್ನು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ.

೧೪. ಭೇದಿ: ವಾಕರಿಕೆ ಸೊಪ್ಪು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಕಾಡುಮೆಣಸನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬಜ್ಜಿ ಅದರ ವಾಸನೆಯನ್ನು ಮೂಗಿಗೆ ಹಿಡಿದು ನಂತರ ಅದನ್ನು ಬಲ ಅಥವಾ ಎಡಗೈಗೆ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಕಟ್ಟುವ ಮುಂಚೆ ದೇವರಿಗೆ ಕೈಮುಗಿಯುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೂ ಎಲ್ಲಾ ವಯೋಮಾನದವರಿಗೂ ಇದೇ ರೀತಿಯಾದ ಔಷಧ ನೀಡುತ್ತಾರೆ.

೧೫. ನಡುನೋವು: ಸಾಗುವಾನಿ, ದಿಂಡಲು, ಹೊಂಗೆಮರದ ಚಕ್ಕೆಯ ರಸವನ್ನು ಹಚ್ಚುತ್ತಾರೆ.

೧೬. ನೆಗಡಿ: ಸಂಬ್ರಾಣಿ ಮರದ ಹೊಗೆ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಸಾಂಬ್ರಾಣಿ, ಬೀಟೆ ಮತ್ತಿ ಮತ್ತು ಧೂಪದ ಮರದ ಚಕ್ಕೆಗಳನ್ನು ಅಂಚಿನ ಮೇಲೆ ಬೆಂಕಿಕೆಂಡವನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಚಕ್ಕೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದರ ಹೊಗೆಯನ್ನು ನೆಗಡಿ ಆಗಿರುವ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ತಲೆ ಮೇಲೆ ವಸ್ತ್ರವನ್ನು ಹೊದಿಸಿ ಆ ಹೊಗೆಯಲ್ಲಿ ವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ಉಸಿರಾಡಲು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಜ್ವರ, ನೆಗಡಿ ಮತ್ತು ಶೀತವನ್ನು ಹೋಗಲಾಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಧೂಪದ ಮೇಣಾ, ಜಾಲದ ಮೇಣಾ ಮತ್ತು ಸಾಂಬ್ರಾಣಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಸಹ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೧೭. ಸೂಲ ದಮ್ಮು: ಪಕ್ಕೆ ಸೂಲು ಮಂತ್ರ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ. (ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ) ನೀರನ್ನು ಮಂತ್ರಿಸಿ ಕುಡಿಸಿದರೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗದಿದ್ದರೆ ಇದ್ದಂತಹ ಹೊನ್ನೆ ಚಕ್ಕೆ, ರಕ್ತಬಾಳೆ (ರಕ್ತಚಂದನ) ಮರದ ಚಕ್ಕೆ ಎಲ್ಲವನ್ನು ತಂದು ಚಚ್ಚಿ ಬಿಸಿಮಾಡಿ ರಸವನ್ನು ಮೈಗೆ ಸವರುವುದರಿಂದ ಸೂಲ ದಮ್ಮು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೧೮. ಊತ (ಊದಲು): ಗಂಗೂಂಗೆ ಬೇರಿನ ರಸವನ್ನು ಹುರುಳಿ ಕಾಳಿನ ಸಾರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ, ಮತ್ತು ಶ್ವಾಸಕೋಶದ ಕಾಯಿಲೆಗೂ ಈ ಬೇರನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೧೯. ಮಕ್ಕಳಾಗಬೇಕೆಂದರೆ: ಮುಲ್ಲೆ ಹೂ, ಕಾಡುಸೂಚಿ ಮಲ್ಲಿಗೆ ಹೂ, ಜಾಜಿ ಮಲ್ಲಿಗೆ ಇವು ಕಾಡು ಹೂಗಳು. ಇವುಗಳ ೫–೬ ಹೂವುಗಳನ್ನು ತಂದು ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಈ ಹೂಗಳನ್ನು ಏಲಕ್ಕಿ ಬಾಳೆಯಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ನುಂಗಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ; ಜಗಿಯುವಂತಿಲ್ಲ. ಒಂದು ಬಾಳೆಯಲ್ಲಿ ೩ ಹೂವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಜಗಿಯುತ್ತಾ ನುಂಗಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ಮಕ್ಕಳಾಗುತ್ತವೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇದೆ.

೨೦. ಗರ್ಭಪಾತ: ಅಂಕೋಲೆ ಎಂಬ ಹಣ್ಣು ಬೇರಿಗೆ ೨ ಮುಳ್ಳುಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಗಂಡು ಶಂಕೋಲೆ ಬೇರಿಗೆ ಮೂರು ಮುಳ್ಳುಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಈ ಎರಡು ಬೇರುಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ತೇಯ್ದು ಕುಡಿಸಿದರೆ ಗರ್ಭಪಾತವಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬ ಅವರ ತಿಳುವಳಿಕೆ.

೨೧. **ಎದೆಭಾವು:** ಕಾಡುಮೆಣಸಿನ ಸೊಪ್ಪು ಬಚ್ಚಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ ಎದೆ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ.

೨೨. ಹೊಕ್ಕುಳ ಬಳ್ಳಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ನಂತರ ಅರಿಶಿಣವನ್ನು ಆ ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚುತ್ತಾರೆ.

೨೩. ಎಳೆ ಮಕ್ಕಳು: ಹುಷಾರಿಲ್ಲದಾಗ ನಾಗದಾಳಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕಕ್ಕೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕೈ ಅಥವಾ ಕುತ್ತಿಗೆ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ.

೨೪. ಕಣ್ಣಿಗೆ ಧೂಳು, ಕಡ್ಡಿ ಬಿದ್ದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ತಾಯಿಯ ಎದೆಹಾಲನ್ನು ಕಣ್ಣಿಗೆ ಹಾಕುತ್ತಾರೆ.

೨೫. ಕಳ್ಳಿಯ ಹಾಲು ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬಿದ್ದರೆ ತುಳಸಿ, ಕೈ ಎಣ್ಣೆ, ವಿಭೂತಿ.

- ಕೈ ಎಣ್ಣೆ – ಹರಳೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಮುಖಕ್ಕೆ ಸವರುತ್ತಾರೆ.
- ನಾಮ, ವಿಭೂತಿಯನ್ನು ತೇದು ಕಣ್ಣಿಗೆ ಬಿಡುತ್ತಾರೆ.
- ಕಾಡ ತುಳಸಿಬೀಜವನ್ನು ಕಣ್ಣೊಳಗೆ ತುಂಬಿದರೆ ಅದು ಕಣ್ಣಲ್ಲಿರುವ ಕಸವನ್ನು ಹೊರಗೆ ತೆಗೆದುಹಾಕುತ್ತದೆ.

೨೬. **ಮಗು ದಷ್ಟಪುಷ್ಟವಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲು:** ಜೇನುತ್ತುಪ್ಪ, ಕಿರುಜೇನುತುಪ್ಪ, ರಾಗಿ ಅಂಬಲಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಲವಂಗವನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ತಿಳಿಯಾದ ಅಂಬಲಿಯಂತೆ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

೨೭. **ಕೆಮ್ಮು, ನೆಗಡಿ:** ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಕೆಮ್ಮು ಮತ್ತು ನೆಗಡಿ ಆವರಿಸಿಕೊಂಡರೆ, ಬಜೇ ತಿನ್ನಿಸುವುದರಿಂದ ಅದು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಅವರ ತಿಳುವಳಿಕೆ.

೨೮. **ಮಲಬಾಧೆ:** ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಮಲಭಾದೆ ಕಂಡುಬಂದ ಬಜೆಯ ಗೆಣಸನ್ನು ತೇಯ್ದು ಅದರ ರಸವನ್ನು ತಾಯಿಗೆ ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ತಾಯಿಯ ಎದೆಹಾಲಿನ ಮೂಲಕ ಮಗುವಿಗೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಹೋಗಿ ಮಲಬಾಧೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೨೯. **ಕಳ್ಳು ಬೀಳುವುದು:** ವೀಳ್ಯದೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಜಾಯಿಕಾಯಿ, ಲವಂಗ ಮತ್ತು ಕಾಡುಪತ್ರೆ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಅರೆದು ಕುಡಿಯಲು ಕೊಟ್ಟರೆ ಕಳ್ಳುಬೀಳುವುದು ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ.

೩೦. **ತೊದಲು ನುಡಿಗೆ:** ನಾಯಿತುಳಸಿ, ಬಳಿಬುಕ್ಕ ತಳಿ ಮರದ ಬೇರನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ಬೇಯಿಸಿ ಆ ನೀರನ್ನು ಕುಡಿಸಿದರೆ ತೊದಲುವುದು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೩೧. **ಜಂತುಹುಳು:** ಚಿಣಕೆ ಮತ್ತು ಹುಳುಕಿನ ಸೊಪ್ಪು, ಎರಡನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಎಲ್ಲಾ ವಯೋಮಾನದವರಿಗೂ ಇದು ಉಪಯುಕ್ತ ಔಷಧಿ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

೩೨. **ದೃಷ್ಟಿ ತೆಗೆಯುವುದು:** ಮೂರು ಎಕ್ಕದ ಎಲೆ, ಏಳು ಬಗೆಯ ಕಾಡುಜಾತಿ ಹೂ, ಇವುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ದೃಷ್ಟಿ ದೋಷವಾದವರಿಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೆ ದೃಷ್ಟಿ ತೆಗೆಯುತ್ತಾರೆ. ದೃಷ್ಟಿ ತೆಗೆಯುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಾರು ಇರಬಾರದು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ.

೩೩. ದೊಡ್ಡವರಿಗೆ ದೃಷ್ಟಿ ತೆಗೆಯುವುದು: ಬ್ಯಾಲದಕಾಯಿ, ತಾಳಕಾಯಿ, ಇಟ್ಟು ಗುಂಡಿ ಹೊಡೆದು ಮೂರು ಪಟ್ಟೆ ಬೂದಿ, ಇಟ್ಟಿಗೆ ಪುಡಿ, ಮಸಿ ಪುಡಿ, ಒಂದು ಹಿಡಿ ಅನ್ನ, ಮೂರು ಎಲೆಯಲ್ಲಿ ಏಳು ರೊಟ್ಟಿ ಇಡುವರು. ಒಂದು ತಪ್ಪಲೆ, ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಅರಿಶಿಣ ಕುಂಕುಮ ಒರೆಸಿ ಒಂದು ನಿಂಬೆಹಣ್ಣನ್ನು ಮಂತ್ರಿಸಿ, ತಂದು ಆ ಹಾತೇಹೂಳುವನ್ನು ಸಾಯಿಸದೇ ಗುಂಡಿಯೊಳಗೆ ಹಾಕಬೇಕು. ನಂತರ ಈ ಮೇಲಿನ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಗುಂಡಿಗೆ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಬೇಕು. (ಮನೆಯ ಹಿಂದೆ ಮಳೆ ನೀರು ಬೀಳುವಂತಹ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮುಚ್ಚಬೇಕು) ನಂತರ ಹೊರ ಬಂದು ಕೈಕಾಲು ಮುಖ ತೊಳೆದುಕೊಂಡು ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಳಸಿ ಕಾಡಿಗೆ ಕಪ್ಪನ್ನು ಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಆ ಕಾಡಿಗೆಯನ್ನು ಮತ್ತು ವಿಭೂತಿಯನ್ನು ಹಣೆಗೆ ಹಚ್ಚುತ್ತಾರೆ.

೩೪. ಉಷ್ಣ: ಬಟ್ಟೆ ನೂಲನ್ನು ಮಂತ್ರಿಸಿ ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಎಕ್ಕದ ಗಿಡದ ಹಾಲನ್ನು ಹೆಬ್ಬೆರಳಿಗೆ ಹಾಕಿದರೆ ಉಷ್ಣ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೩೫. ತರಿದ ಗಾಯಗಳಿಗೆ: ತೊರೆ ಮತ್ತಿ ಮರ (ಬಿಳಿ ಮತ್ತಿ ಮರ)ದ ಚಕ್ಕೆ, ಮತ್ತು ನಾಯಿ ಬಾಲದ ಚಕ್ಕೆ ತಂದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಗಾಯಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚುತ್ತಾರೆ.

೩೬. ಮೂಳೆ ಮುರಿತ: ಸಣ್ಣ ಬಿದಿರಿನ ಹುರುಪು ಒಡೆದು ಸುಣ್ಣ ಹಾಕಿ ಕೈ ಅಥವಾ ಕಾಲು ಮುರಿದ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ಹಚ್ಚಿದರೆ ಮುರಿದ ಮೂಳೆಯು ಕೂಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.

೩೭. ಮಂಡಿ ನೋವು: ಬಿಸಿ ನೀರಲ್ಲಿ ಕಾಡಿನ ಮೆಣಸಿನ ಗಿಡದ ಎಲೆ ತಂದು ಬೇಯಿಸಿ ಅದರ ಆವಿಯನ್ನು ಕಾಲಿಗೆ ಕೊಟ್ಟು ನಂತರ ಬೇಯಿಸಿದ ಎಲೆಯನ್ನು ಮಂಡಿ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿದರೆ ಮಂಡಿನೋವು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೩೮. ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿರುವ ಗಡ್ಡೆ ಕರಗಿಸಲು: ಬಿದಿರು ಕರುಳೆಯನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಹಸಿಯಾಗಿ ತಿಂದರೆ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿರುವ ಗೆಡ್ಡೆ ಕರುಗುತ್ತದೆ.

೩೯. ಕಾಲು ಕೊಳೆತ್ತಿದ್ದರೆ: ಊದಿ ಮರದ ಚಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಬೂದಗಾರೆ ಮರದ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ತೇದು ಅದರ ರಸವನ್ನು ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣಿನ ರಸದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ, ಕೊಳೆತ್ತಿರುವ ಜಾಗಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ಕಾಲು ಕೊಳೆ ಮಾಯವಾಗುತ್ತದೆ.

೪೦. ಹಲ್ಲುನೋವು: ಚಟ್ಟೆ ಮರದ ಚಕ್ಕೆ, ಯಲಚ್ಚಿ ಮರದ ಚಕ್ಕೆ, ಗಾವಲು ಮರದ ಚಕ್ಕೆ ಈ ಮೂರು ಚಕ್ಕೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಜ್ಜಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಅದರ ಆವಿ ನೇರವಾಗಿ ಬಾಯಿಗೆ ಹೋಗುವಂತೆ ತಲೆಯ ಮೇಲೆ ವಸ್ತ್ರವನ್ನು ಹೊದಿಸಬೇಕು ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ಆಗ ಬಾಯಿಲ್ಲಿರುವ ಹುಳುಗಳು ಸಾಯುತ್ತವೆ.

೪೧. ಕಿವಿನೋವು: ಉಪ್ಪು ನೀರು ಅಥವಾ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಾಯಿಸಿದ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಕಿವಿಗೆ ಬಿಡುತ್ತಾರೆ. ಆಗ ಕಿವಿನೋವು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೪೨. ನಾಯಿ ಕಚ್ಚಿದರೆ: ಕಾಡು ಕಾಡುತೊಂಡೆ ಬೇರನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಮತ್ತು ಕಾಡು ಕತ್ತಿ ಕಾಯಿಯ ಬಳ್ಳಿಯ ನಾರನ್ನು ತೆಗೆದು ಅದನ್ನು ಕುತ್ತಿಗೆ, ಕೈ ಅಥವಾ ಕಾಲಿಗೆ ಕಟ್ಟುತ್ತಾರೆ. ಹೀಗೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದ ವಿಷವು ಹೊರಬರುತ್ತದೆ; ಆ ನಂತರ ಬಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆಯುತ್ತಾರೆ.

೪೩. ಮೂತ್ರದಲ್ಲಿ ರಕ್ತ ಬಂದರೆ: ಕಾಡುನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಾಮೆ ಮರದ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ಪುಡಿಮಾಡಿ ಅದನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುಡಿಸಿದರೆ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೪೪. ವಾಂತಿ ಭೇದಿ: ಹೊಂಗೆ ಮರದ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ತಂದು ತೇಯ್ದು ಅದರ ರಸವನ್ನು ರಾಗಿ ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕಲಸಿ ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಕುಡಿಯಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ವಾಂತಿ–ಭೇದಿ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೪೫. ಬಾಯಿ ಹುಣ್ಣು: ಬಾಯಿ ಮೊಸಳೆ ಗಿಡವನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ಅದರ ರಸವನ್ನು ಹಚ್ಚುವುವುದರಿಂದ ಬಾಯಿ ಉಣ್ಣು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೪೬. ಇಸುಬು: ಆಡಿನ ಹಿಕ್ಕೆ, ಮೆಣಸು, ಬೆಳ್ಳುಳಿ ಮತ್ತು ಕೊಬ್ಬರಿಎಣ್ಣೆ ಸೇರಿಸಿ ಅದನ್ನು ಕಪ್ಪು ಮಾಡಿ ೨ ರಿಂದ ೩ ದಿನ ಹಚ್ಚಿದರೆ ಇಸುಬು ಗುಣವಾಗುತ್ತದೆ.

೪೭. ಗದ್ದದ ಮಾರಿ: ಊಟ ಮಾಡುವ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಗಂಧವನ್ನು ಹಾಕಿ ತೇಯ್ದು ಅದನ್ನು ಮೈ ಕೈಗೆ ಹಚ್ಚುವುದರಿಂದ ಅಥವಾ ಆನೆ ಹಲ್ಲನ್ನು ಗಂಧ ತೇಯುವ ಕೊರಡಲ್ಲಿ ತೇದು ಅದನ್ನು ಮೈಕೈಗೆ ಹಚ್ಚುವುದರಿಂದ ಗದ್ದದ ಮೂಲ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೪೮. ಅಮ್ಮ ಬಂದರೆ: ಮಾರಿ ಗುಡಿಗೆ ಮೊಸರನ್ನು, ಹಾಲು, ಈರುಳ್ಳಿ, ಹುರಿಗಡ್ಲೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಿ ಎಳ ನೀರಲ್ಲಿ ದೀಪ ಹಚ್ಚಿ ಎಡೆ ಇಟ್ಟು, ಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಮನೆಗೆ ಬಂದು, ಅರಿಶಿಣ ಮತ್ತು ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಮೈ ಮತ್ತು ಕೈಗೆ ಹಚ್ಚಬೇಕು.

೪೯. ಸುಟ್ಟ ಗಾಯಗಳಿಗೆ: ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯ ಚಿಪ್ಪು ಮತ್ತು ಅರಳಿ ಎಲೆಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಇವೆರಡನ್ನು ಕೊಬ್ಬರಿಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಲಸಿ ಹಚ್ಚಿದರೆ ಸುಟ್ಟಗಾಯ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೫೦. ಕೂದಲು ಉದುರಿದರೆ: ಪತ್ತೆ ಮಂಡೆ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ಅದರ ಹಾಲು ತಲೆಗೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ಕೂದಲು ಮತ್ತೆ ಬೆಳೆಯಲು ಶುರುವಾಗುತ್ತದೆ.

ಜೇನುಕುರುಬರ ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರ ರಾಜಪ್ಪ(ವೈದ್ಯ) ಅವರು ಹೇಳುವಂತೆ ಕಣಿಶಾಸ್ತ್ರ, ಭೀತಿ, ಗಾಳಿಹಿಡಿದುಕೊಂಡರೆ ಪರಿಹಾರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಮಾಟದಿಂದ ಕಾಲು ಊತ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಪರಿಹಾರ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಹಾವು ಕಡಿದರೆ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಹೊಟ್ಟೆನೋವಿಗೂ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಹಾವು ಕಡಿದಂತಹ ಮನುಷ್ಯನನ್ನು ಉಳಿಸಲು ೧೦೧ ಮಂತ್ರವನ್ನು ಹೇಳಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದಂತಹ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಯನ್ನು ಕಾಡಿನಿಂದ ತಂದು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಮಂತ್ರ ಹೇಳುವಾಗ ಒಂದು ಮಂತ್ರವನ್ನು ಮರೆತರೆ ಔಷಧಿಯ ಮೂಲಕ

ಸರಿಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳ ಔಷಧಿಯ ಮೂಲಕ ಸರಿಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮನುಷ್ಯರ ಕಾಯಿಲೆಯನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೂ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಸಿಗುವ ಮತ್ತು ಕೆಲವೊಂದು ಗಿಡಮೂಲಿಕೆ ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ಕಾಡಿನಿಂದ ತಂದು ಸಿದ್ಧಗೊಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಔಷಧಿಗೆ ಬೇಕಾದಂತಹ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ಅಮವಾಸ್ಯೆ ಮತ್ತು ಹುಣ್ಣಿಮೆಯ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ತಂದು ಔಷಧಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇತರೆ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ತಂದು ಔಷಧಿಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿದರೆ ಅದರಲ್ಲಿ ರೋಗವನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸುವ ಶಕ್ತಿಯಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಅಮವಾಸ್ಯೆ ಮತ್ತು ಹುಣ್ಣಿಮೆಯ ದಿನದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ಔಷಧಿಯನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಒಂದು ವರ್ಷದವರೆಗೂ ಅದರಲ್ಲಿ ಶಕ್ತಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಇವರು ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಮೂರು ಅಥವಾ ನಾಲ್ಕು ಸಲ ಕಾಡಿಗೆ ಹೋಗಿ ಈ ಔಷಧಿಯ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಇವರು ಒಬ್ಬರೆ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಇವರು ತರುವ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳು ಬೇರೊಬ್ಬರಿಗೆ ತಿಳಿದರೆ ಅದರ ಶಕ್ತಿ ಕುಂದುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಇವರ ನಂಬಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಇವರು ಹಳ್ಳಿಯ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲ ಪ್ರದೇಶ, ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಹಾಗೂ ಗೋಪಾಲಸ್ವಾಮಿಯ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಯಿಲೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ: ಜೇನುಕುರುಬರ ವೈದ್ಯನು ನೀಡಿದ ಆಯುರ್ವೇದದ ಔಷಧಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡ ನಂತರ ರೋಗಿಯು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾದ ಪಥ್ಯ ಆಹಾರ ಏನೆಂದರೆ ಮುದ್ದೆ, ಚಪಾತಿ; ಸಿಹಿ ತಿನ್ನುವಂತಿಲ್ಲ. ಅವರು ನೀಡಿದ ಆಯುರ್ವೇದ ಔಷಧಿಯನ್ನು ದಿನಕ್ಕೆ ಮೂರು ಬಾರಿ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಪ್ರತಿದಿನ ಬೆಳಗ್ಗೆ ತಿಂಡಿ ಅಥವಾ ಊಟಕ್ಕೂ ಮುಂಚೆಯೇ ಔಷಧಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಊಟವಾದ ಮೇಲೆ ಹಾಗೂ ರಾತ್ರಿ ಊಟವಾದ ಮೇಲೆ ಔಷಧಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ನಾಗರಹಾವು ಕಡಿದವರಿಗೆ: ಜೇನುಕುರುಬರ ವೈದ್ಯ ಹೇಳುವಂತೆ ಒಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ನಾಗರಹಾವು ಕಡಿದರೆ ಇವರ ಬಳಿಗೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಹಾವಿನ ವಿಷ ಆ ಒಂದು ಗಂಟೆಯ ಅವಧಿಯೊಳಗೆ ಮನುಷ್ಯನ ಇಡಿ ದೇಹದ ತುಂಬಾ ಹರಡುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಆಗ ವಿಷವೇರಿದ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಮೂರು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಬದುಕಿರುತ್ತಾನೆ. ಆ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಸತ್ತಿರುವುದಿಲ್ಲ. ವಿಷವು ವ್ಯಕ್ತಿಯ ನೆತ್ತಿಯ ಕೂದಲ ಬಳಿ ಫಣಿ, ಫಣಿಯಾಗಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಆಗ ಔಷಧಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ವೈದ್ಯ ರಾಜಪ್ಪ ಹೇಳುವುದೇನೆಂದರೆ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಪ್ರಾಣ ಹಣೆಬರಹದ ಪ್ರಕಾರ, ಹಾವು ಕಚ್ಚಿ ಸಾಯಬೇಕು ಎಂದಿದ್ದರೆ ಅವರು ಔಷಧಿಯನ್ನು ನೀಡಿದರೂ ಸಹ ಆ ಔಷಧಿಯ ಶಕ್ತಿ ಮಾಯವಾಗಿ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಸಾವನ್ನಪ್ಪಬಹುದು. ಇಲ್ಲವೇ ಹಣೆಬರಹ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿದ್ದರೆ ಅವರ ಆಯುಷ್ಯ ಇನ್ನೂ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಇದ್ದರೆ ವ್ಯಕ್ತಿ ಬದುಕುತ್ತಾನೆ. ಆಯುಷ್ಯ ಮುಗಿದಿದ್ದರೆ ಅಂತಹ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳಿಗೆ ವೈದ್ಯನು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿನ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ಮುಟ್ಟಲು ಹೋದರೆ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳು ವೈದ್ಯನನ್ನೇ

ಬೆದರಿಸುತ್ತವೆ. ವೈದ್ಯನು ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ಮುಟ್ಟಲು ಅವಕಾಶವೇ ಮಾಡಿಕೊಡುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಹಾವು ಕಚ್ಚಿದಾಗ ವಿಷವು ಮೈಯಲ್ಲಾ ಹರಡಿದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ನೆತ್ತಿಯ ಮೇಲಿನ ಕೂದಲು ಸುರುಳಿ ಸುರುಳಿಯಾಗಿ(ಫಣಿ, ಫಣಿ)ದ್ದರೆ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಜೀವ ಅಲ್ಲಿದೆ ಎಂದರ್ಥ.

ಜೇನುಕುರುಬರ ವೈದ್ಯ ರಾಜಪ್ಪನವರು ಹಾವು ಕಚ್ಚಿದ ವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ಕೈಯ ಔಷಧಿಯನ್ನು ನೀಡಿ, ಮಂತ್ರ ಹಾಕಿ, ವ್ಯಕ್ತಿಯಿಂದ ವಾಂತಿ ಮಾಡಿಸುವ ಮುಖಾಂತರ ಹಾವಿನ ವಿಷವನ್ನು ದೇಹದಿಂದ ಹೊರ ಹಾಕಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ಈ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯನ್ನು ಕೇವಲ ಅರ್ಧಗಂಟೆಯಲ್ಲಿಯೇ ನೀಡಿ ವ್ಯಕ್ತಿಯನ್ನು ಬದುಕಿಸುತ್ತೇನೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಯನ್ನು ಹಾವು ಕಚ್ಚಿರುವ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಬಾಯಲ್ಲಿ ಜಗಿಸುವುದರ ಮುಖಾಂತರ ವಿಷವನ್ನು ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಬಾಯಿಯಿಂದ ಹೊರ ಹಾಕಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಜಗಿದು ಉಗಿದಂತಹ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಯನ್ನು ಬೇರೆ ಯಾವುದಾದರೂ ಪ್ರಾಣಿ ತಿಂದರೂ ಅದೂ ಸಹ ಸಾವನ್ನಪ್ಪುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ರಾಜಪ್ಪನವರು ಔಷಧಿ ನೀಡುವ, ಮಂತ್ರ ಹಾಕುವ ಮತ್ತು ಮಾಟ ತೆಗೆಯುವ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಶನಿವಾರ ಮತ್ತು ಬುಧವಾರ ಹೊರತು ಪಡಿಸಿ ಉಳಿದ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಆದರೆ ಶನಿವಾರ ಮತ್ತು ಬುಧವಾರ ಅವರ ದೇವರ ವಾರಗಳಾಗಿರುವ ಕಾರಣ ಯಾವುದೇ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಅವರು ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಶನೀಶ್ವರ ಮತ್ತು ಬೈರೇಶ್ವರ ಇವರ ದೇವರುಗಳು. ಇವರನ್ನು ಕಾಣಲು ಬೆಂಗಳೂರು, ಮಂಡ್ಯ, ಮೈಸೂರು, ಚನ್ನಪಟ್ಟಣ, ಕೇರಳ, ದೆಹಲಿ ಹಾಗೂ ದುಬೈನಿಂದ ಜನರು ಬರುತ್ತಾರೆ ಎಂದು ಅವರು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಚಿಕ್ಕಮಕ್ಕಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ರೋಗಳು: ಹೊಟ್ಟೆನೋವು, ದಡಾರ, ಪೈತಗಾ(ಮೈ ತುಂಬಾ ಗಂಟು ಗಂಟು ಬೀಳುವ ರೋಗ) ಇವು ಚಿಕ್ಕಮಕ್ಕಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಕಾಯಿಲೆಗಳು.

ಹೊಟ್ಟೆನೋವಿಗೆ: ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಯ ಬೇರು ಅರೆದು ಬಿಸಿನೀರಲ್ಲಿ ಕುಡಿಸಿದಾಗ ಅರ್ಧಗಂಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಟ್ಟೆನೋವು ಗುಣಮುಖವಾಗುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಗುಣವಾಗಲಿಲ್ಲವೆಂದರೆ ಹಸಿರು ಔಷಧಿ ಅಂದರೆ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಯನ್ನು ತಂದು ಅರಿದು ಅದರ ರಸವನ್ನು ಹಿಂಡಿ ಮಗುವಿಗೆ ಕುಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

ದಮ್ಮಿಗೂ ಸಹ ಕೈ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ದಿನಕ್ಕೆ ಮೂರು ಬಾರಿ ಅಂದರೆ, ಬೆಳಗ್ಗೆ, ಮಧ್ಯಾಹ್ನ ಮತ್ತು ಸಂಜೆ ಕೊಡಬೇಕು.

ದಡಾರ ಮತ್ತು ಪೈತಗಾ ಇವೆರಡಕ್ಕೂ ಹಸಿರು ಔಷಧಿಯನ್ನು ಮೈಗೆ ಹಚ್ಚುವುದು ಮತ್ತು ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ರಸವನ್ನು ನೀಡುವುದು. ಈ ಮೇಲ್ಕಂಡ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಪಾರಂಪರಿಕ ಔಷಧಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಗಿಡ ಮೂಲಿಕೆಗಳ ಹೆಸರನ್ನು ಹೇಳದೆ ಗುಪ್ತವಾಗಿಡಲಾಗಿದೆ. ಕಾರಣ ಅವುಗಳ ಹೆಸರನ್ನು ಬಹಿರಂಗಪಡಿಸಿದರೆ ಅವುಗಳ ಔಷಧಿ ಗುಣದ ಶಕ್ತಿ ಕುಂದುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಅವರಲ್ಲಿದೆ.

ಕೈಗೆ ಅಥವಾ ಕಾಲಿಗೆ ಗಾಯವಾದರೆ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯ ಕಂಟವನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಅದನ್ನು ತೆಂಗಿನ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಗಾಯಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚುತ್ತಾರೆ. ಅಥವಾ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯ ಕಂಟವನ್ನು ತೇಯ್ದು ಗಾಯಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚುತ್ತಾರೆ.

ಜ್ವರಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ತಲೆನೋವು ಬಂದಿದ್ದರೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ೭ ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಅಥವಾ ಮೀನನ್ನು ಸುಡುವಂತಿಲ್ಲ. ೭ನೇ ದಿನಕ್ಕೆ ಕರಿಬೇವು ಮತ್ತು ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ನೆನೆ ಹಾಕಿ ಮಗುವಿಗೆ ಮಾಡಿಸಿ ಮನೆಯನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸಿ ಪೂಜೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆ ಮಾಡಿದರೆ ಮಗುವಿಗೆ ಬಂದಂತಹ ಕಾಯಿಲೆ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಗರ್ಭಿಣಿಯರಿಗೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಮೆಣಸಿನ ಆಹಾರವನ್ನು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರೆ ಯಾವುದೇ ಕಾಯಿಲೆಗಳು ಬರುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ತಿಳಿಸುವರು.

ಭಯ ಭೀತಿ ಆವರಿಸಿದರೆ, ಕಾಯಿಲೆಗಳು ಬಂದರೆ ಮಂತ್ರದ ಮೂಲಕ ಗುಣಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಂತ್ರಕ್ಕೆ ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು, ಬೂದಿಯಿಂದ, ಕಕ್ಕೆಸೊಪ್ಪು, ಸೌದೆಯ ಮಸಿಯಿಂದ ಮಂತ್ರವನ್ನು ಪಠಿಸಿ ಇಳೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಗುಣಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

೬.೨. ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ

೧. **ಗೌವಲ ಮರದ ಚಕ್ಕೆ:** ಈ ಮರದ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೇಯ್ದು ದೇಹದ ಮೇಲೆ ಆದ ಸುಟ್ಟು ಹಾಗೂ ತರಚಿದ ಗಾಯಗಳಿಗೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೨. **ನಲ್ಲಿ ಮೆಳೆ:** ಈ ಗಿಡದ ತೊಗಟೆಯ ತುಣುಕುಗಳನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೇಯ್ದು ಅದರ ರಸವನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಿ ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಮೂತ್ರ ವಿಸರ್ಜನೆಯಲ್ಲಿ ಉಂಟಾಗುವ ಉರಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

೩. **ಕಾಡು ಕಳ್ಳಿ ಗಿಡ:** ಈ ಗಿಡದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಜ್ಜಿ ನೀರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಹೊಟ್ಟೆ ನೋವು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೪. **ಬೇವಿನ ಎಲೆ:** ಬೇವಿನ ಮರದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಜಜ್ಜಿ ಅದರ ರಸವನ್ನು ಗಾಯಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚುವುದರಿಂದ ಗಾಯ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ.

೫. **ಬಿಲ್ವದ ಮರ:** ಈ ಮರದ ತೊಗಟೆಯ ತುಣುಕುಗಳನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ನೀರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಆ ನೀರನ್ನು ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಮಲದಲ್ಲಿ ರಕ್ತ ಹೋಗುವುದು ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ.

೬. **ಕಾರೆ ಮೆಳೆ:** ಈ ಮರದ ಬೇರನ್ನು ತಲೆನೋವಿಗೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೭. **ಸಣ್ಣ ಸೂರಾಲ್:** ಇದರ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕಷಾಯ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಜ್ವರ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೮. **ಉಗನಿ ಹಂಬು:** ಇದರ ಕಾಂಡವು ಮಲದಲ್ಲಿ ರಕ್ತ ಹೋಗುತ್ತಿದ್ದರೆ ಉಗನಿ ಹಂಬಿನ ಕಾಂಡವನ್ನು ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ.

೯. **ಉತ್ತರಾಣಿ:** ಈ ಗಿಡದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಅದರ ಕಷಾಯವನ್ನು ಕುಡಿಸಿದರೆ ಕೆಮ್ಮುಲಿಗೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೧೦. **ರೋಜಾಗಿಡ:** ಕಣ್ಣಿನ ರೋಗಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ರೋಜಾ ಗಿಡದ ಕಾಂಡ ಮತ್ತು ಹೂಗಳನ್ನು ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೧೧. **ಸರ್ಪಗಂಧಿ:** ಇದರ ಬೇರನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೀರಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ರಕ್ತದೊತ್ತಡ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೧೨. **ಶುಂಠಿ:** ಇದರ ಕಾಂಡವನ್ನು ಅಜೀರ್ಣಕ್ಕೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೧೩. **ನೆಲ್ಲಿ ಕಾಯಿ ಗಿಡ:** ಈ ಗಿಡದ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಪಿತ್ತ ಮತ್ತು ತಲೆಸುತ್ತು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೧೪. **ಆಯುಷ್ಯದ ಮರ:** ಈ ಮರದ ಸುಳಿಯನ್ನು ನಾಯಿ ಕಡಿತಕ್ಕೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಕೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

೧೫. **ಕುಡಿ ಚೆಂಡು:** ಇದರ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಜಜ್ಜಿ ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಅದರ ಮುದ್ದೆಯನ್ನು ಸುಟ್ಟ ಗಾಯಗಳಿಗೆ ಹಚ್ಚಿದರೆ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತವೆ.

೧೬. **ಹೊನ್ನಮರ:** ಈ ಮರದ ತೊಗಟೆಯ ತುಣುಕುಗಳನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಅದರ ಕಷಾಯವನ್ನು ಕುಡಿಯುವುದರಿಂದ ಎದೆನೋವು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೧೭. **ಜ್ವರ:** ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಹಲ್ಲು ಬರುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ವಾಂತಿ ಭೇದಿಯೊಂದಿಗೆ ಜ್ವರ ಬರುವುದು ಹೆಚ್ಚು; ಆಗ ಮಗುವಿಗೆ ಬರುವ ಜ್ವರವನ್ನು ನಿವಾರಿಸಲು ಶ್ರೀಗಂಧ, ಲಾವಂಚ ಮತ್ತು ಅರಳಿ ಚಿಗುರನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಅರ್ಧಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಕುದಿಸಿ ಅದರ ಕಷಾಯವನ್ನು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಕುಡಿಸುವುದರಿಂದ ಜ್ವರದ ಸಮಸ್ಯೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

- ಜೇನುತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ನಿಂಬೆರಸ, ತುಳಸಿರಸವನ್ನು ಬೆರಸಿ ದಿನಕ್ಕೆ ಮೂರು ಸಲ ಎರಡು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಕುಡಿಸಬೇಕು.
- ಬೇವಿನ ಮರದ ಚಕ್ಕೆಯಲ್ಲಿನ ತಿರುಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಅದನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಆ ಕಷಾಯವನ್ನು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಕುಡಿಸಬೇಕು. ಎದೆಹಾಲು ಕುಡಿಯವಂತಹ ಮಕ್ಕಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಉಳಿದೆಲ್ಲ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ನೀಡಬಹುದು.
- ಅಮೃತಬಳ್ಳಿಯ ತೊಗಟೆಯನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಅದರ ಕಷಾಯವನ್ನು ದಿನಕ್ಕೆ ಮೂರು ಬಾರಿ ಕುಡಿದರೆ ಶೀತ ಮತ್ತು ಜ್ವರ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೧೮. **ಹಿರಂಡ ಎಲೆ:** ಈ ಎಲೆಯನ್ನು ನೀರ್ಗುಂಡಿ ತೈಲ ಮತ್ತು ಪಿಂಡವನ್ನು ಮಾಡಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಬೀಜದಿಂದ ಅರಳೆ ಎಣ್ಣೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೂ ಈ ತೈಲವನ್ನು ತಲೆಗೆ ಹಾಕಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಕಾಲುನೋವು, ಕೈನೋವು, ಬೆನ್ನನೋವು ಮತ್ತು ಕತ್ತುನೋವುಗಳಿಗೆ ಮಸಾಜ್ ಮಡಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

೧೯. **ಭೂಮಿ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಗಿಡ:** ಈ ಭೂಮಿ ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿಯ ಗಿಡವನ್ನು ಕಾಮಲೆ ರೋಗವಿರುವ ವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ಅರೆದು ಕುಡಿಸುವರು.

೨೦. **ಸರ್ಪಗಂಧ:** ಸರ್ಪಗಂಧಎಲೆಯನ್ನು ಹಾವು ಕಡಿದಾಗ ಅರೆದು ರಸ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಸುವರು.

೨೧. **ಲಕ್ಕಿಸೊಪ್ಪು:** ಈ ಎಲೆಯನ್ನು ರಸ ಮಾಡಿ ನೀರ್ಗುಂಡಿ ತೈಲ ಮಾಡಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ತೈಲವನ್ನು ನೋವು ನಿವಾರಣೆಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

೨೨. **ನುಗ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪು:** ನುಗ್ಗೆ ಸೊಪ್ಪಿನ ಎಲೆಯನ್ನು ನೀರ್ಗುಂಡಿ ತೈಲ ಮಾಡಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ಪಿಂಡ ಮಾಡಲು ಸಹ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೨೩. **ಬೇವಿನ ಎಲೆ:** ಬೇವಿನ ಎಲೆ ರಕ್ತ ಶುದ್ಧಿಗುಣವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ ಚರ್ಮರೋಗಗಳಿಗೆ ಉಪಯುಕ್ತ. ಯುಗಾದಿ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬೇವಿನ ಸೇವನೆ ಬಹಳ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಬೇವಿನ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಅರಿಶಿಣದೊಂದಿಗೆ ಅರೆದು ಚರ್ಮಕ್ಕೆ ಹಚ್ಚುವುದರಿಂದ ಶೀತಪಿತ್ತ (ತುರಿಕೆ, ಕಜ್ಜಿ)ಕ್ಕೆ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗುತ್ತದೆ.

೨೪. **ಹೊಂಗೆ ಮರದ ಎಲೆ:** ರಕ್ತಬೇಧಿಗೆ ಈ ಮರದ ಚಕ್ಕೆ ಉಪಯುಕ್ತವಾದ ಔಷಧ. ಇದರ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ಕೆತ್ತಿ ಹುರುಪೆ ತೆಗೆದು ಜಜ್ಜಿ ತಣ್ಣೀರಿನಲ್ಲಿ ೩೦ ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ನೆನಸಿ ನಂತರ ಖಾಲಿ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ ಭೇದಿ ನಿಂತು ಹೋಗುತ್ತದೆ.

೨೫. **ದಾಸವಾಳ ಸೊಪ್ಪು:** ಈ ಗಿಡದ ಎಲೆಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಿವುಚಿ ತಲೆಗೆ ಹಚ್ಚಿಕೊಂಡು ಸ್ನಾನ ಮಾಡಿದರೆ ತಲೆಹೊಟ್ಟು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೨೬. **ಬಳಕಡ್ಡಿ ಸೊಪ್ಪು:** ಈ ಗಿಡದ ಸೊಪ್ಪಿಗೆ ನೀರು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅರೆದು ಮೈ ಮೇಲೆ ಎದ್ದಿರುವ ಕುರದ ಮುಖವನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಲೇಪಿಸಿದರೆ ಕುರ ಒಡೆದು ಗುಣವಾಗುತ್ತದೆ.

೨೭. **ಗಾಳಿ ಮದ್ದಿನ ಸೊಪ್ಪು:** ಗಾಳಿ ಸೋಂಕು ಏನಾದರೂ ಬಂದರೆ ಈ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕಾಳ ಮೆಣಸಿಗೆ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಸೇರಿಸಿ ಜಜ್ಜಿ, ಮೈಗೆಲ್ಲ ಲೇಪಿಸಿ, ಮೂಗಿಗೆ ಹಿಂಡಿದ ನಂತರ ಲೇಪನವನ್ನು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿ ಕೈಗೆ ಕಟ್ಟಬೇಕು.

೨೮. **ಸೂಲುಬಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಅಗಲು ಶುಂಠಿ:** ತಲೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಟ್ಟು ಬರುತ್ತಿದ್ದರೆ ಈ ಬಳ್ಳಿಯ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಅರೆದು ನೆತ್ತಿಗೆ ಲೇಪಿಸಿದರೆ ತಲೆನೋವು ಮತ್ತು ಹೊಟ್ಟು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಇದು ದೇಹದ ಉಷ್ಣತೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಈ ಬಳ್ಳಿಯ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಅದಕ್ಕೆ ಜೀರಿಗೆ ಅರೆದು ಅದಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿ ಕುಡಿಯುತ್ತಾ ಬಂದರೆ ಬಿಳಿಸರೆಗು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೨೯. **ಅಮೃತಬಳ್ಳಿ:** ಅಮೃತಬಳ್ಳಿಯ ರಸ ಅಥವಾ ಕಷಾಯ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಜ್ವರ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಅಮೃತಬಳ್ಳಿಯ ಎಲೆಯನ್ನು ಕಾಮಲೆ ರೋಗಕ್ಕೆ ರಸ ಮಾಡಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಅಮೃತಬಳ್ಳಿ ಸೋಂಕು ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.

೩೦. ನೀಲಗಿರ ಎಲೆ: ನೀಲಗಿರಿ ಎಲೆಯನ್ನು ಅಮೃತಬಿಂದು ಮತ್ತು ನೀರ್ಗುಂಡಿ ತೈಲ ಮಾಡಲು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ.

೩೧. ಮುಟ್ಟಿದರೆ ಮುನಿ(ನಾಚಿಕೆ ಗಿಡ): ಅತಿಸಾರ ಭೇದಿಯಾದಾಗ ವಯೋಮಿತಿಯ ಭೇದವಿಲ್ಲದೆ ಈ ಗಿಡದ ಎಲೆಯನ್ನು ತೊಳೆದು, ನುಣ್ಣಗೆ ಅರೆದು ನೀರು ಸೇರಿಸದೆ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಯಬೇಕು. ಕುಡಿದ ೩೦ ನಿಮಿಷಗಳ ನಂತರ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸಬೇಕು.

೩೨. ತುಂಬೆ ಗಿಡ: ತಲೆನೋವು ಅಥವಾ ಅರ್ಧ ತಲೆನೋವು ಬಂದರೆ ಈ ಗಿಡದ ಸೊಪ್ಪಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಉಜ್ಜಿ ಒಂದೆರಡು ಹನಿ ರಸವನ್ನು ಮೂಗಿಗೆ ಹಿಂಡಬೇಕು. ಇದರ ಹೂವನ್ನು ಜೇನುತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಅರೆದು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ತಿನ್ನಿಸಿದರೆ ನೆಗಡಿಯಿಂದ ಬರುವ ಕೆಮ್ಮು ಗುಣವಾಗುತ್ತದೆ.

೩೩. ದೊಡ್ಡಗರಿಕೆ ಮರದ ಎಲೆ: ಕಾಮಾಲೆ ರೋಗಕ್ಕೆ ಈ ಗಿಡದ ಬೇರನ್ನು ಅರೆದು ಹಾಲು ಅಥವಾ ಮೊಸರಿನಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಕುಡಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಹಸಿ ಹಾಲನ್ನು ಮೂರು ಹೊತ್ತು ಕುಡಿಸಬೇಕು.

೩೪. ಬಸಳೆ ಸೊಪ್ಪು: ಉಷ್ಣತೆಯಿಂದ ಉಂಟಾಗುವ ಬಾಯಿ ಹುಣ್ಣಿಗೆ ಈ ಬಳ್ಳಿಯ ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನಬೇಕು. ಹಸು, ಎಮ್ಮೆಗಳಿಗೆ ಗಾಯವಾಗಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಹುಳುಗಳು ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡರೆ ಈ ಬಳ್ಳಿಯ ಬೇರನ್ನು ತೊಳೆದು ಅರೆದು ಲೇಪಿಸಬೇಕು.

೩೫. ತುಳಸಿ ಎಲೆ: ತುಳಸಿ ಎಲೆಯ ರಸವನ್ನು ಜೇನುತುಪ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಕೆಮ್ಮು ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ತುಳಸಿಯ ಎಲೆಯನ್ನು ಉಪ್ಪಿನೊಂದಿಗೆ ಜಜ್ಜಿ ಅದರ ರಸ ಹಚ್ಚುವುದರಿಂದ ತುರಿಕೆ, ಕಜ್ಜಿ ಗುಣವಾಗುವುದು.

೩೬. ಎಕ್ಕದ ಗಿಡ: ಈ ಗಿಡದ ಹಾಲಿಗೆ ಸಮಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಅರಿಶಿಣ ಪುಡಿಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಇಸಬು ಆದ ಜಾಗಕ್ಕೆ ಲೇಪಿಸಿದರೆ ಅದು ಕಾಯಿಲೆಯ ಮೂಲಕ್ಕೆ ತಲುಪಿ ಅದನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸುತ್ತದೆ.

೩೭. ಕೆಮ್ಮು ಮತ್ತು ನೆಗಡಿ: ಕೈಸುಂಡೆ ಕಾಯಿಯನ್ನು ತಂದು ಹುಂಡೆ ಮೆಣಸು, ಜೀರಿಗಿ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಅರೆದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಸೋಸಿ ಆ ನೀರನ್ನು ಕುಡಿದರೆ ಕೆಮ್ಮು ಮತ್ತು ನೆಗಡಿ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೩೮. ಜ್ವರ: ಕಾಡಿನ ಸೊಪ್ಪು ಮರದ ಚಕ್ಕೆಯನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ಕುಡಿಯುಲು ಕೊಡುತ್ತಿದ್ದರು.

೩೯. ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ: ಹುರುಳಿಕಾಳು ಸಾರು ಮತ್ತು ರಾಗಿ ಮುದ್ದೆಯ ಊಟವನ್ನು ಮೂರು ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಕೊಡುವರು.

೪೦. ಕೆಮ್ಮು: ಕೈಸುಂಡೆಕಾಯಿ ಅದು ಕೆಂಪಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಹುಳುಗಳು ಇರುತ್ತವೆ. ಹುಳು ಇರದೆ ಇರುವುದನ್ನು ನೋಡಿ ತರಬೇಕು. ಅದರ ಬೀಜವನ್ನು ತೆಗೆದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಿಂಡಿ ನೀರಿನ ಜೊತೆಗೆ ತಾಯಿಯ ಎದೆ ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ನಾಲಿಗೆಯ ಮೂಲಕ ನೆಕ್ಕಿಸಿದರೆ ಎಷ್ಟೇ ಕೆಮ್ಮು ಇದ್ದರೂ ಅದು ಎರಡು ದಿನದೊಳಗೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಅದೇ ದಿನದಂದು ಹುಟ್ಟಿರುವ ಹಸುಗೂಸಿಗೂ ಕೊಡಬಹುದಾಗಿದೆ.

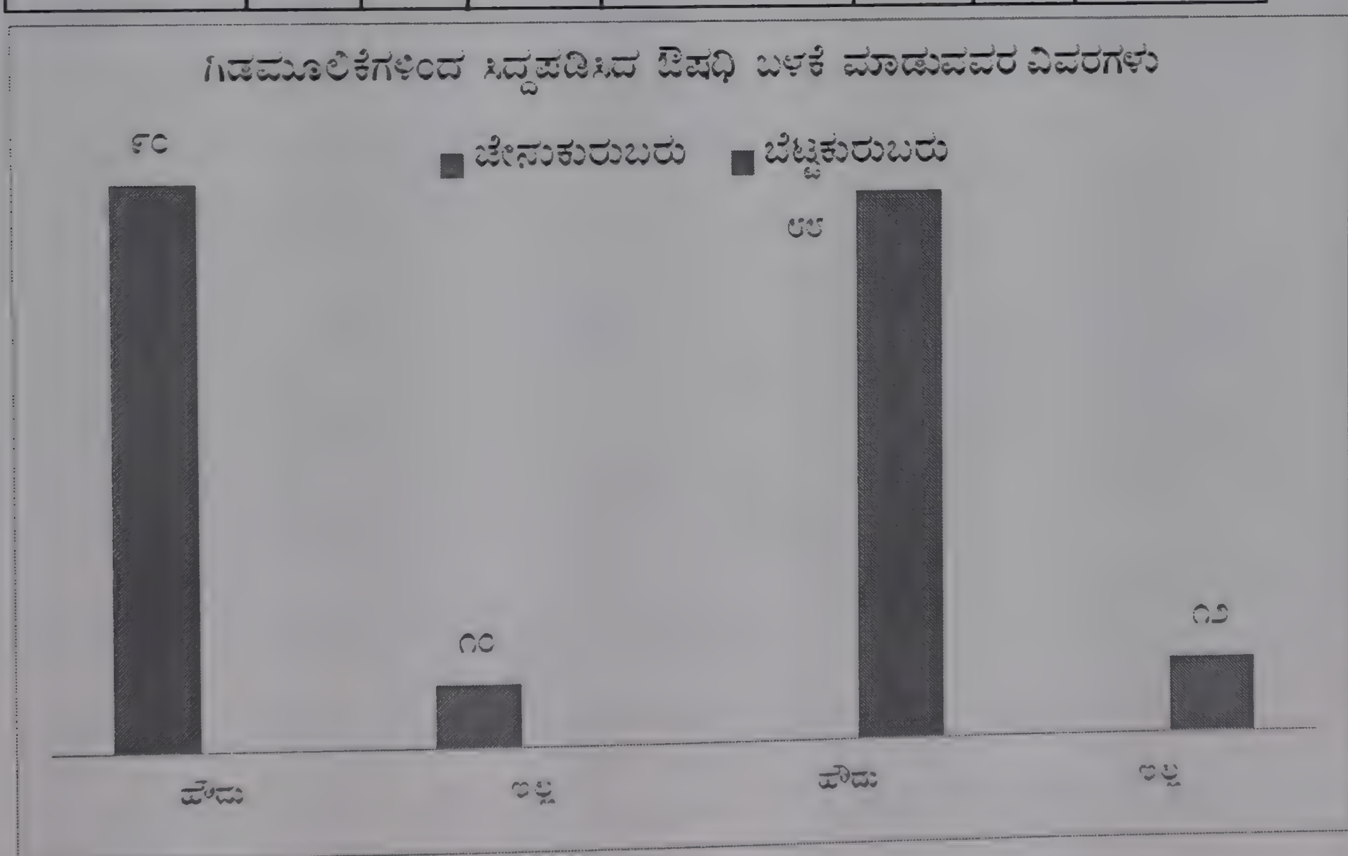
೪೧. ನೆಗಡಿ, ಜ್ವರ, ಕೆಮ್ಮು: ಚಿಕ್ಕ ಮೀನನ್ನು ಬೆಂಕಿ ಅಥವಾ ಬಿಸಿಲಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಕಾರ ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಜಾಸ್ತಿ ಹಾಕಬೇಕು ಈರುಳ್ಳಿ ಕಡಿಮೆ ಇದ್ದರು ಪರವಾಗಿಲ್ಲ. ಮೆಣಸು ಹಾಕಿ ಹುರಿದು ಕಾರವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಮೀನಿನ ಸಾರು ಮಾಡಿ ಬಿಸಿ ಇದ್ದಾಗಲೇ ಸಾರನ್ನು ಕುಡಿಸಬೇಕು. ನಂತರ ಮೀನು ಸಾರು ಮುದ್ದೆಯನ್ನು ಊಟ ಮಾಡಿಸಿದರೆ ಕೆಮ್ಮು, ನೆಗಡಿ ಮತ್ತು ಜ್ವರ ಎಲ್ಲವೂ ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಎಲ್ಲ ವಯಸ್ಸಿನವರೂ ಈ ರೀತಿಯ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಮಾಡಿ ಊಟ ಮಾಡಿಸಬಹುದು. ಹಾಗೆಯೇ ನಳ್ಳಿಯನ್ನು ಸಹ ಈ ಮೇಲಿನಂತೆ ಸಾರು ಮಾಡಿ ಮುದ್ದೆಯೊಂದಿಗೆ ಎರಡು ಹೊತ್ತು ಊಟ ಮಾಡಿದರೆ ಈ ಮೇಲಿನ ಕಾಯಿಲೆ ನಿವಾರಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ.

೪೨. ಭೇದಿ: ಬೇಧಿಯಾಗುತ್ತಿದ್ದರೆ ಕಕ್ಕೇಬೇರು (ತಾಯಿಬೇರು) ತಂದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೇಯ್ದು ಅದರಿಂದ ಬರುವ ಗಂಧದಂತಹ ಅಂಶವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರಲ್ಲಿ ಕಲಿಸಿ ಕಾಯ್ದ ಕಬ್ಬಿಣದ ತುಂಡನ್ನು ನೀರಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ ಕುಡಿದರೆ ಭೇದಿ ತಕ್ಷಣ ನಿಲ್ಲುತ್ತದೆ.

ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವಾಗಿರುವ ವೈದ್ಯ ಪದ್ದತಿ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಸ್ತುತ ಮತ್ತು ಮನೆ ಮದ್ದಾಗಿದ್ದು ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯರಿಗೂ ಲಭ್ಯವಾಗುವುದರಿಂದ ನಾಡಿನ ಜನರಿಗೆ ಸೂಕ್ತ ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿಯಾಗಿದೆ.

ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳಿಂದ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿದ ಔಷಧಿ ಬಳಕೆ ಮಾಡುವವರ ವಿವರಗಳು

ಜೇನುಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು	ಹೌದು	ಇಲ್ಲ	ಒಟ್ಟು
ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳ ಔಷಧಿ ಬಳಕೆ	೯೦	೧೦	೧೦೦	ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳ ಔಷಧಿ ಬಳಕೆ	೮೮	೧೨	೧೦೦
%	೯೦	೧೦	೧೦೦	%	೮೮	೧೨	೧೦೦



ಈ ಮೇಲ್ಕಾಣಿಸಿದ ಕೊಷ್ಟಕದಲ್ಲಿ ಜೇನುಕುರುಬರ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಪಾರಂಪರಿಕ ನಾಟಿ ವೈದ್ಯರು ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳಿಂದ ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ತಾವೇ ತಯಾರಿಸಿ ಕೊಡುವವರ ಬಗೆಗೆ ಮತ್ತು ಸಾಮಾನ್ಯ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಔಷಧಿ ಸಿದ್ದಪಡಿಸಿಕೊಂಡು ಸೇವಿಸುವವರಿಂದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಯಿತು. ಜೇನುಕುರುಬರ ಈ ತಿಳುವಳಿಕೆಯನ್ನು ಮತ್ತು ಉಪಯೋಗ ಮಾಡುವಂತ ತಿಳುವಳಿಕೆದಾರರು ಶೇ ೯೦ರಷ್ಟು ಇದ್ದಾರೆ. ಹಾಗೂ ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಶೇ ೮೮ರಷ್ಟು ಜನ ಈ ಪಾರಂಪರಿಕ ಔಷಧೀಯ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು, ಸೊಪ್ಪು ಸೆದೆಗಳನ್ನು, ನಾರು ಬೇರುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಔಷಧಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಸಾಮಾನ್ಯ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಔಷದಿಯನ್ನು ನೀಡುವವರಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

೬.೩. ಸಸ್ಯಗಳ ಜ್ಞಾನ

"ಮಾನವನಿಗೆ ಗಿಡಮರಗಳು ಹಲವು ವಿಧಗಳಲ್ಲಿ ಉಪಕಾರಿಗಳಾಗಿವೆ. ಇಂಧನ ಮೂಲ, ನಾರು, ಬಟ್ಟೆ, ಪಿಠೋಪಕರಣ, ಮನೆಮಾರುಗಳ ಸಾಮಾಗ್ರಿ, ಆಹಾರ ಮೂಲ ಎಣ್ಣೆ, ತರಕಾರಿ, ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳು, ಔಷಧಿ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು, ಅಂಟು, ರಬ್ಬರ್, ಕಾಗದ, ಸರಕು ಸಾಗಣೆ ವಾಹನ ತಯಾರಿ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು ಇತ್ಯಾದಿ ಮೂಲಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಿ ದೈನಂದಿನ ಜೀವನದಲ್ಲಿ ಅವಿಭಾಜ್ಯ ಅಂಗವೆನಿಸುವಂಥ ಪಾತ್ರವನ್ನು ಸಸ್ಯಗಳು ವಹಿಸುತ್ತ ಬಂದಿವೆ."೪ಗಿಡಮರಗಳು ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಹೇಗೆ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿದ್ದವೆಂಬುದು ಈ ಮೇಲಿನ ಎಲ್ಲಾ ಜೀವನಾವಶ್ಯಕವಾದ ಗಿಡಮರಗಳು ಮಾನವ ಜೀವನದ ಎಲ್ಲಾ ಹಂತಗಳಲ್ಲೂ ಪ್ರಮುಖವಾದಶ ಪಾತ್ರವಹಿಸುತ್ತಾ ಬಂದಿವೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಗಿಡಮರಗಳನ್ನು ಕೇವಲ ಅವಶ್ಯಕ ವಸ್ತುಗಳಾಗಿ ನೋಡದೆ ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ದೈವಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಕಾಣುವ ಮೂಲಕ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅವಿನಾಭಾವ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ಗಿಡ, ಮರ ಮತ್ತು ಪ್ರಕೃತಿಗೆ ಸಂಬಂದಿಸಿದ ಅನೇಕ ಆಚರಣೆ ಹಾಗೂ ನಂಬಿಕೆ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಸಸ್ಯ–ಮರದಲ್ಲಿ ಅಂಶಧೀಯ ಗುಣಗಳಿರುವುದನ್ನು ನಮ್ಮ ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಪರಂಪರಾನುಗತಾಗಿ ತಿಳಿದುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಆ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಇಂದಿಗೂ ಮುಂದುವರೆದಿರುವುದನ್ನು ಅವರಲ್ಲಿ ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

೬.೪. ಸಸ್ಯ ವೈದ್ಯೋಪಚಾರ

ನಾಡಿನ ಮಾನವ ತನ್ನ ಸ್ವಾರ್ಥತೆಯಿಂದ ತನ್ನ ಏಳಿಗೆಯನ್ನು ಬಯಸುತ್ತಾ ಪ್ರಕೃತಿಯನ್ನು ನಿರ್ಲಕ್ಷಿಸುತ್ತಿದ್ದಾನೆ. ಆದರೆ ಅರಣ್ಯವಾಸಿಗಳಾದ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ತಮ್ಮ ಏಳಿಗೆಯು ಪ್ರಕೃತಿಯ ಏಳಿಗೆಯಿಂದ ಎಂದು ಮನಗಂಡಿದ್ದು ತನ್ನ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಸಸ್ಯಗಳಿಗೂ ಯಾವುದೇ ರೋಗ ಬರದಂತೆ ಮುಂಜಾಗ್ರತ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳುವರು.

೧. ನೆಲವರಿಕೆ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಕರಿ ಹತ್ತಿದರೆ ಬೂದಿ ಎರಚುವುರು.

೨. ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಹೂಳಿದಾಗ ಗೆದ್ದಲು ಬರದಂತೆ ಹಸುವಿನ ಗೆಂಜಲ ಹಾಕುವರು.

೩. ಹಣ್ಣಿನ ಮರಗಳು ಫಸಲು ನೀಡದಿದ್ದರೆ ಅಮವಾಸ್ಯೆಯ ದಿನ ರಾತ್ರಿ ಮರಕ್ಕೆ ಮೊಳೆ ಹೊಡೆಯುವರು.

೪. ನಿಂಬೆಯ ಗಿಡ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲು ಅದರ ಬುಡದಲ್ಲಿ ತಲೆಗೂದಲು ಹಾಕುತ್ತಾರೆ

೫. ತೆಂಗಿನ ಗಿಡಗಳು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲು ಕುರಿ ಮತ್ತು ಕತ್ತೆ ದನಗಳ ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಹಾಕುವರು.

೬. ಈರುಳ್ಳಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಮೊದಲಾದ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಬೂದಿ ಹಾಕುವುದು ಹಾಗೂ ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರಗಳನ್ನು ಹಾಕುವ ಪರಂಪರೆ ಇವತ್ತಿಗೂ ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿದೆ.

೭. ಔಷಧಿಯ ವೃಕ್ಷಗಳು

೧. ಬೆಜ್ಜೆ: ಈ ಮರ ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್‌ನಲ್ಲಿ ಹೂ ಬಿಡುತ್ತದೆ. ದಷ್ಟಪುಷ್ಟವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ಮರವನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಮನೆಕಟ್ಟಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಹಿಂದೆ ಇದರ ಅಂಟನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಔಷಧ ತಯಾರಿಸುವ ಕಂಪನಿಗಳ ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳಿಗೆ ಮಾರುತ್ತಿದ್ದರು.

೨. ಮತ್ತಿ: ಏಪ್ರಿಲ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತಿಮರ ಹೂ ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಜೇನುನೊಣಗಳಿಗೆ ಇದರ ಹೂವಿನ ಮಧು ಮತ್ತು ಪರಾಗವನ್ನು ತುಂಬಾ ಇಷ್ಟಪಡುತ್ತವೆ. ಮರದ ಬಡ್ಡೆಯ ಬಳಿಯ ಡುಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ನೀರು ತುಂಬಿರುತ್ತದೆ. ಅವರು ಕಾಡಲ್ಲಿ ಅಲೆಯುವಾಗ ಬಾಯಾರಿಕೆಯಾದರೆ, ಎಲ್ಲಿಯೂ ನೀರು ಸಿಗದಿದ್ದಾಗ ಈ ಕಾಂಡದ ನೀರನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮತ್ತು ಇದರ ನೀರು, ಚಕ್ಕೆ, ಬೇರು, ಹೂಗಳನ್ನು ಔಷಧಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೩. ಬೆಂಡೆ: ಮರಮುಟ್ಟುಗಳಗೆ ಬಳಕೆಯಾಗುವ ಮರ. ಇದರ ತೊಗಟೆಗಳೆಂದರೆ ಆನೆಗಳಿಗೆ ತುಂಬಾ ಪ್ರಿಯವಾದುದು. ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರು ಇದನ್ನು ಸೌದೆಗಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಅಕ್ಟೋಬರ್‌ನಲ್ಲಿ ಅರಣ್ಯದ ಇತರೆ ವೃಕ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಹೂಗಳು ಇರುವುದಿಲ್ಲವಾದ್ದರಿಂದ ಆ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಜೇನುಗಳಿಗೆ ಇದು ಆಹಾರದ ಮೂಲವಾಗಿದೆ.

೪. ದಡಸಲು: ಮರಮುಟ್ಟುಗಳಾಗಿ ಹಾಗೂ ಉರುವಲಿಗೆ ಈ ಮರ ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಜುಲೈ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣು ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಪಕ್ಷಿಗಳಿಗೆ ಇದರ ಹಣ್ಣುಗಳ ಪ್ರಮುಖ ಆಹಾರವಾಗಿವೆ. ಇದರ ತೊಗಟೆಯೂ ಆನೆಗಳಿಗೆ ಇಷ್ಟ.

೫. ಹೊನ್ನೆ: ಮರಮುಟ್ಟುಗಳಿಗೆ ಬಹುಮುಖ್ಯ ಮರ. ಇದು ಮೇ ಅಥವಾ ಜೂನ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿ ಹೂ ಬಿಡುವುದರಿಂದ ಜೇನುನೊಣಗಳು ಆಕರ್ಷಿತವಾಗುತ್ತವೆ. ಇದು ಹೂ ಬಿಡುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಜೇನು ತುಂಬಿರುತ್ತವೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಈ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಜೇನು ಕೊಯ್ಯಲು ಹೊರಡುತ್ತಾರೆ.

೬. ಅರಳೆ ಅಥವಾ ಅಳಲೆ: ಇದು ಆಯುರ್ವೇದಿಕ್ ಔಷಧಿಗಳಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಹೂ ಮಾರ್ಚ್ ಅಥವಾ ಏಪ್ರಿಲ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಇದರ ಹೂಗಳು ಸಹ ಜೇನುನೊಣಗಳಿಗೆ ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ. ಇದರ ಚಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹೊಟ್ಟೆನೋವು ಮತ್ತೆ ಹೊಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿಯ ಹುಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೭. ದೊಳ್ಳಿ: ಈ ಮರದಲ್ಲಿ ಸುಂದರವಾದ ಬಿಳಿ ಹೂಗಳು ಮಾರ್ಚ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಬಿಡುತ್ತವೆ. ಇದರ ವಿಶೇಷತೆಯೇನೆಂದರೆ ಈ ಸುಂದರ ಬಿಳಿ ಹೂಗಳ ಪರಾಗಸ್ಪರ್ಶ ಕ್ರಿಯೆ ಬಾವಲಿಗಳಿಂದ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಈ ಮರವು ಮೇ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಫಲ ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಇದರ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಆನೆಗಳು ತಿನ್ನುತ್ತವೆ. ಇದು ಫಲ ಬಿಡುವ ವೇಳೆಗೆ ಆನೆಗಳ ವಂಶಾಭಿವೃದ್ಧಿಯ ಋತು ಬಂದಿರುತ್ತದೆ.

೮. ನೇರಳೆ: ಇದು ಔಷಧಿಯ ವೃಕ್ಷವಾಗಿದ್ದು ಇದರ ಚಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಔಷಧಿ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಜೂನ್‌ನಲ್ಲಿ ಫಲ ಬಿಡುವುದು. ಈ ಮರದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಕರಡಿಗಳನ್ನು ಬಹುವಾಗಿ ಆಕರ್ಷಿಸುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳಿಂದಲೆ ಇದರ ಬೀಜಪ್ರಸಾರ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಮಾರ್ಚ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಹೂ ಬಿಡುತ್ತವೆ. ಜೇನುನೊಣಗಳು ಮಧು ಸಂಗ್ರಹಕ್ಕಾಗಿ ಅಲ್ಲಿಗೆ ಬರುತ್ತವೆ.

೯. ಕರ್ವಾಡಿ: ಎತ್ತರವಾಗಿ ಸುಂದರವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ಮರ ಇದರ ಎಲೆಗಳ ಕೆಳಭಾಗವು ಬೆಳ್ಳಗೆ ಹೊಳೆಯುವುದರಿಂದ ಈ ವೃಕ್ಷವನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಈ ಮರಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಇದೊಂದು ಅಪಾಯದಂಚಿನಲ್ಲಿರುವ ಮರವೆಂದು ಹೇಳಬಹುದು.

೧೦. ಕೆಸಿಲು: ಈ ಮರವು ಜನವರಿ ಅಥವಾ ಫೆಬ್ರವರಿಯಲ್ಲಿ ಹೂ ಬಿಡುತ್ತದೆ. ಇದರ ಕಾಯಿಗಳಿಂದ ಸಿಗುವ ಕೆಂಪು ಪುಡಿಯನ್ನು ರೇಷ್ಮೆ ಬಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಬಣ್ಣಹಾಕಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ತೊಗಟೆಯನ್ನು ಆನೆಗಳು ತಿನ್ನುತ್ತವೆ.

೧೧. ಅಂಟುವಾಳ: ತೇವಾಂಶ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಇರುವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅಂದರೆ ಹಳ್ಳದ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಸದಾ ಹಸಿರಿನ ಗಿಡಮರಗಳ ಮಧ್ಯ ಅಂಟುವಾಳ ಮರಗಳು ತಾವಾಗಿ ಬೆಳೆದಿರುತ್ತವೆ. ಇದರ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಸ್ನಾನ ಮಾಡಲು, ಬಟ್ಟೆ ತೊಳೆಯಲು ಮತ್ತು ಬೆಳ್ಳಿಯ ಒಡವೆಗಳಿಗೆ ಹೊಳಪು ನೀಡಲು ಈ ಕಾಯಿಯ ನೊರೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೧೨. ಕೆಂಡೆ: ಈ ಬಳ್ಳಿಯಲ್ಲಿ ಬಿಡುವ ಬಿಳಿ ಹೂಗಳಲ್ಲಿ ಔಷಧಿಯ ಅಂಶಗಳಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ನಂಜಿನಕುಂಟು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಇದರ ಟೊಂಗೆಯನ್ನು ಅರೆದು ಅದರಿಂದಗಂಧ ತೆಗೆದು ಸೇವಿಸಿ ಶೀತ, ಕೆಮ್ಮು, ಕಫದಂತಹ ಕಾಯಿಲೆಗಳನ್ನು ವಾಸಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ.

೧೩. ತೇಗ: ಇದು ಬಹು ಅಮೂಲ್ಯವಾದ ಮರ. ಇದರ ವಿಶಾಲವಾದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಊಟಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ಏಪ್ರಿಲ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಹೂ ಬಿಡುತ್ತವೆ.

೧೪. ಕಾಡುಗೇರು: ಈ ಮರವು ಜೂನ್ ಅಥವಾ ಜುಲೈ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ ಫಲವನ್ನು ಬಿಡುತ್ತದೆ ಇದರ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಮುಳ್ಳುಹಂದಿಗಳು, ಜಿಂಕೆಗಳು ಮತ್ತು ಮೊಲಗಳು ರಾತ್ರಿವೇಳೆ ಬರುತ್ತವೆ. ಇದರ ಕಾಯಿಗಳ ಹೊರಗವಚದಿಂದ ಬರುವ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಟ್ಟೆಯ ಮೇಲೆ ಗುರುತು ಹಾಕಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

೬.೫. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಔಷಧೀಯ ಮೂಲಗಳು

ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರು ತಮ್ಮ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುವ ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿ, ಸಸ್ಯ ಹಾಗೂ ಮನುಷ್ಯರಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಬರುವ ಅನೇಕ ಕಾಯಿಲೆಗಳ ನಿವಾರಣೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಔಷಧಿ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳನ್ನು

ಸಂಗ್ರಹಿಸುವರು. ಇದಕ್ಕಾಗಿ ಅವರು ಅಷ್ಟೇನೂ ಶ್ರಮವಹಿಸದೆ ತಮ್ಮ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿಯೇ ಸಿಗುವ ಸಸ್ಯಗಳಿಂದಲ್ಲದೆ ಪ್ರಾಣಿ, ಪಕ್ಷಿ ಮತ್ತು ಖನಿಜ ಸಿಗುತ್ತವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡು ತಮ್ಮ ಅನಾರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಮದ್ದನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.

ಸಸ್ಯಮೂಲ

ಗ್ರಾಮೀಣ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಗಿಡಗಂಟೆಗಳು ಔಷಧೀಯ ಗುಣ ಹೊಂದಿರುವಂತವುಗಳೆ ಆಗಿವೆ. ಸಸ್ಯ ಮೂಲದಿಂದ ಸಿಗುವ ಔಷಧ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳೆಂದರೆ ಗರಿಕೆಹುಲ್ಲು, ನೊಜೆಹುಲ್ಲು, ಕರಿಗಣಕೆ ಸೊಪ್ಪು, ನುಗ್ಗೆಸೊಪ್ಪು, ಬಾಯಿ ಬೊಸಳೆಸೊಪ್ಪು, ಗೋಣಿಸೊಪ್ಪು, ಚಕ್ಕೆ, ಬೇವಿನ ಎಲೆ, ನಾಗದಾಳಿ, ಹೊನಗನೆಸೊಪ್ಪು, ಬುರಗನಸೊಪ್ಪು, ಸೋರೆಕಾಯಿ, ಕಣಗಲ ಹೂ, ಬಿಳಿ ಎಕ್ಕ, ಆಲದ ಬಳ್ಳಿ, ತುಂಬೆಸೊಪ್ಪು, ತುಳಸಿ, ನಿಂಬೆ, ಶುಂಠಿ, ಅರಿಶಿಣ, ಮೆಣಸು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಜೀರಿಗೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಹೊಗೆಸೊಪ್ಪು, ಹಾಗಲಸೊಪ್ಪು, ಹುಣಸೆ ಇತ್ಯಾದಿ ಸಸ್ಯಗಳು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ.

ಪ್ರಾಣಿಮೂಲ

ಕೆಲ ಸಾಕುಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ದೊರೆಯುವ ಹಾಲು, ಮೊಸರು, ತುಪ್ಪ, ಬೆಣ್ಣೆ, ಸಗಣಿ, ಗಂಜಲು, ಆನೆಯಲದ್ದಿ, ಕತ್ತೆ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಗಂಜಲ, ಆಡಿನ ಹಾಲು, ನಾಟಿಕೋಳಿ, ಪಾರಿವಾಳದ ಮಾಂಸ, ಏಡಿ, ಮೀನು, ಕಾಡುಹಂದಿಯ ಕೊಬ್ಬು, ಉಡದ ಕೊಬ್ಬು, ಜೇನುತುಪ್ಪ, ಬೆಕ್ಕಿನ ಕೊಬ್ಬು, ಕೋಳಿಮೊಟ್ಟೆ, ಕರಡಿ ಕೂದಲು, ಹುಲಿ ಉಗುರು, ಮೀನಿನ ಎಣ್ಣೆ ಹೀಗೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಅಂಗಾಂಗಳಿಂದ ಮತ್ತು ಅವುಗಳು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಆಹಾರಗಳಿಂದ ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಹೊರಹಾಕುವ ತ್ಯಾಜ್ಯಗಳಿಂದಲೂ ಮನುಷ್ಯನು ತನಗೆ ಬಂದಂತಹ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಸಾಕುಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಮತ್ತು ತನಗೆ ಆಹಾರ, ಹಣ್ಣು-ಹಂಪಲು, ನೆರಳು ಉತ್ತಮ ಗಾಳಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಗಿಡ-ಮರಗಳಿಗೂ ಈ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮೂಲದಿಂದ ಔಷಧಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ವೈದ್ಯೋಪಾಚಾರವನ್ನು ಮಾಡುವುದನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ಸಹ ಕಾಣಬಹುದು.

೧. **ತೋಡ:** ಇದರ ಮಾಂಸವನ್ನು ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ರಕ್ತಭೇದಿಯಾದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ತೋಡನ ಮಾಂಸವನ್ನು ಬೆಂಕಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ಮೆಣಸು, ಬೆಳ್ಳುಳಿ, ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಕೊತ್ತುಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಮೊದಲಾದವನ್ನು ಅರೆದು ಮಾಂಸದ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

೨. **ಏಡಿ:** ಇದನ್ನು ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಸೋಂಟನೋವು ಬಂದಾಗ ಏಡಿಯ ಮಾಂಸ ತಂದು ದಿನನಿತ್ಯ ಬಳಸುವ ಅಡುಗೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿ ತಿನ್ನಿಸುತ್ತಿದ್ದರು.

೩. **ಕಾಡ ಬೆಕ್ಕು:** ಈ ಮಾಂಸವನ್ನು ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಸೋಂಟ ನೋವು ಬರಬಾರೆಂದು ಮೆಣಸು, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಮತ್ತು ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ, ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಊಟ ಮಾಡಲು ನೀಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಈ ಮಾಂಸದ ಊಟದಿಂದ ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಸೋಂಟನೋವು ವಾಸಿಯಾಗುತ್ತಿತ್ತು.

ಖನಿಜ ಮೂಲ

ಚಿನ್ನ, ಬೆಳ್ಳಿ, ತಾಮ್ರ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬಿಣ ಹುತ್ತದ ಮಣ್ಣು ಮೊದಲಾದ ಖನಿಜಗಳು ಔಷಧವಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಮನಗಂಡು ಅವುಗಳನ್ನು ಮನುಷ್ಯರ ಸಸ್ಯ, ಗಿಡ-ಮರ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಅನಾರೋಗ್ಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಔಷಧೋಪಚಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸುವುದನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾನೆ.

ಮಾನವ ಮೂಲ

ಸಸ್ಯಗಳಿಂದ, ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ಮತ್ತು ಖನಿಜಗಳಿಂದ ಹೇಗೆ ತನ್ನ ಹಾಗೂ ಸುತ್ತ ಮುತ್ತಲಿನ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿರುವ ಗಿಡ, ಸಸ್ಯ, ಮರ ಹಾಗೂ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ತನ್ನ ಅನಾರೋಗ್ಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಇವುಗಳಿಂದ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡ ಜನಪದರು ಮನುಷ್ಯರ ದೇಹದಿಂದ ಬರುವ ಸ್ವ ಮೂತ್ರವನ್ನು ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸಿದನು. ಹಾಗೆಯೇ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳ ಎದೆಹಾಲು ಕಣ್ಣಿನ ರೊಗಕ್ಕೆ ಮದ್ದು ಎಂಬುದನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡು ತನ್ನ ಅನಾರೋಗ್ಯದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ರೋಗದಿಂದ ಗುಣಮುಖನಾಗಿದ್ದಾನೆ.

೬.೬. ಮಾಟ ಮಂತ್ರ ಮೋಡಿ

ಮಾಟ-ಮಂತ್ರ, ಮೋಡಿ ಇವುಗಳನ್ನು ಅನಾದಿಕಾಲದಿಂದಲೂ ನಡೆದು ಬಂದಿರುರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಇದು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಹಾಗೂ ಜನಪದರ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಜೀವಂತವಾಗಿ ಇಂದಿಗೂ ಉಳಿದುಕೊಂಡುಬಂದಿವೆ. ಮಾಟ-ಮಂತ್ರ, ಮೋಡಿ ಇವುಗಳಿಗೆಲ್ಲ ಬೆಂಬಲವಿದ್ದು, ಸಾಮಾಜಿಕ ಸಾಮಾಜದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಅದರಲ್ಲಿಯೂ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ನಿಧಿ-ನಿಕ್ಷೇಪಗಳು, ಸಂತಾನಫಲ, ವೈದಕೀಯ, ಆರೋಗ್ಯ, ಹುಟ್ಟಿದ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಕಟ್ಟುವ ಯಂತ್ರ, ಮಂತ್ರ, ವಶೀಕರಣ, ದೆವ್ವ ಬಿಡಿಸುವುದು, ಕಣ್ಕಟ್ಟು, ಶತ್ರು ದಾಯಾದಿಗಳ ಮತ್ಸರ, ನೆತ್ತಿಗೆ ಮದ್ದು ಹಾಕುವುದು, ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಮದ್ದು ಹಾಕುವುದು ಮುಂತಾದವುಗಳು ನಡೆಯುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬಹುದು.

ಮಾನವ ಹುಟ್ಟಿನಿಂದಲೇ ಅವನೊಂದಿಗೆ ನಂಬಿಕೆಗಳು ಹುಟ್ಟಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ಭಯ, ಭೀತಿ, ಭೀಕರತೆ, ಚಡಪಡಿಸುವಿಕೆ ಕಾತುರ, ಆತುರ ಅಲ್ಲದೆ ಮಿಂಚು, ಗುಡುಗು, ಸಿಡಿಲು, ಗಾಳಿ-ಬಿರುಗಾಳಿ, ರೋಗರುಜಿನೆ ಹೀಗೆ ಇವುಗಳ ಪರಿಹಾರದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಾಟ-ಮಂತ್ರ, ಮೋಡಿಗಳು ಜನ್ಮತಾಳಿವೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇವು ಪ್ರಸ್ತುತದಲ್ಲಿ ಆಸ್ತಿತ್ವದಲ್ಲಿದೆ. ಮಾಟ, ಮಂತ್ರ, ಮೋಡಿಯಿಂದ ಅನುಕೂಲವೂ ಇದೆ ಅನಾನುಕೂಲವೂ ಇದೆ. ಒಂದು ಕಡೆ ತಮ್ಮ ದಿನನಿತ್ಯದ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಎದುರುಗೊಳ್ಳುವ ಸಂದಿಗ್ಧತೆಯಿಂದ ಪಾರಾಗಲು ಮಾಟ-ಮಂತ್ರ, ಮೋಡಿಗಳನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿದರೆ, ಮತ್ತೊಂದು ಕಡೆ ಒಬ್ಬ ಇನ್ನೊಬ್ಬನನ್ನು ತನ್ನ ಅಧೀನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಲು ಬೇರೆಯವರ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯನ್ನು ಸಹಿಸಿಕೊಳ್ಳದೆ ಅವನನ್ನು ತಾನು ಹೇಳಿದಂತೆ ಕೇಳುವಂತೆ ಮಾಡಲು ವಶೀಕರಣ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು, ಬೇರೆಯವರ ಶ್ರೇಯಸ್ಸು, ಸಂಪತ್ತು ಮತ್ತು ಧನ ವೃದ್ಧಿಯಾಗುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ತಡೆದು, ತನ್ನ ಕಡೆ

ಹೆಚ್ಚಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಫಲ ಸಮೃದ್ಧಿಯಾಗುವಂತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದಲೆ ಮಾಟ–ಮಂತ್ರ ಮೋಡಿ ಎಂದರೆ ಎರಡು ನಿಲುವುಗಳಿವೆ. ತಮ್ಮನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಬಳಸಿಕೊಂಡರೆ ಮತ್ತೊಂದು ಬೇರೆಯವರನ್ನು ತುಳಿತಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸುವುದು ಮತ್ತೊಂದಾಗಿದೆ.

ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ದೈವಿಕ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಅಂದರೆ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯುವುದು ಇತ್ಯಾದಿ ಸಂಸ್ಕಾರಗಳನ್ನು ಮಾಟ–ಮಂತ್ರ ಮೋಡಿಗಳಿಗೆ ಗಂಟು ಹಾಕಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಮನುಷ್ಯನು ತನ್ನನ್ನು ಮೀರಿದ ಶಕ್ತಿಗಳನ್ನು ಎರಡು ರೀತಿಯಲ್ಲಿನ ನಿಲುವನ್ನು ತಳೆಯುತ್ತಾನೆ. ಪೂಜೆ–ಪ್ರಾರ್ಥನೆ ಮೂಲಕ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಒಂದು ಕ್ರಮವಾದರೆ ಯಜ್ಞಯಾಗ, ಮಾಟ ಮಂತ್ರ ಮೋಡಿಗಳಂತಹ ವಿಧಾನದಿಂದಲು ಒಲಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು.

ಮಾಟ ಮಂತ್ರ

ಒಂದು ವಿಶಿಷ್ಟ ಬಗೆಯ ಮಾಂತ್ರಿಕ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿಕೊಂಡು ಜನರನ್ನು ಹಿಂಸಿಸುವ ಅಥವಾ ಅವರ ಆಸ್ತಿಪಾಸ್ತಿಯನ್ನು ಹಾನಿಗೊಳಿಸುವ ಒಂದು ಸಂಪ್ರದಾಯ ಮತ್ತು ನಂಬಿಕೆ (ವಿತ್ ಕ್ರಾಫ್ಟ್) ಇದು ಜಗತ್ತಿನಾದ್ಯಂತ ಎಲ್ಲಾ ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲೂ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಇದು ಧರ್ಮದಷ್ಟೆ ಪ್ರಾಚೀನವಾದುದು. ಒಂದು ಕಾಲಕ್ಕೆ ಧರ್ಮಕ್ಕೂ, ಮಾಟ–ಮಂತ್ರಗಳಿಗೂ ಸಂಬಂಧವೇ ಇಲ್ಲ ಎಂದು ಭಾವಿಸಲಾಗಿತ್ತು. ಅನಂತರ ಅವೆರಡೂ ಅವಿಭಾಜ್ಯ ಅಂಗಗಳು ಎನ್ನುವಷ್ಟರ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಅವುಗಳ ಸಂಬಂಧವನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಲಾಯಿತು. ಫ್ರೇಜರನ ಪ್ರಕಾರ ದೇವತಾರಾಧನೆಯ ಮುಂದಿನ ಘಟ್ಟವೇ ಮಾಟ–ಮಂತ್ರ ಮುಂತಾದವು. ಮಂತ್ರವಿದ್ಯೆಯನ್ನು ಆತ ಪ್ರಾಚೀನ ವಿಜ್ಞಾನ ಎಂದೇ ಕರೆದಿದ್ದಾನೆ. ಧರ್ಮಕ್ಕೂ ಮಂತ್ರವಿದ್ಯೆಗೂ ಸಂಬಂಧವಿರುವಂತೆಯೇ ಮಂತ್ರ ವಿದ್ಯೆಗೂ ವಿಜ್ಞಾನಕ್ಕೂ ಹಲವು ಅವಂಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಬಂಧವಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ. ಧರ್ಮ ಮತ್ತು ಮಂತ್ರ ವಿದ್ಯೆಗಳು ಇವೆರಡೂ ಆಗೋಚರವಾದ ಅಲೌಕಿಕ ಶಕ್ತಿಗಳನ್ನು ಮೂಲ ಬಂಡವಾಳವಾಗಿಸಿಕೊಂಡು ಕಾರ್ಯ ನಡೆಸುತ್ತವೆ. ಧರ್ಮದ ಪ್ರತಿನಿಧಿಯಾಗಿ ಪುರೋಹಿತ ನಿಂತರೆ, ಮಾಟ–ಮಂತ್ರ ವಿದ್ಯೆಯ ಪ್ರತಿನಿಧಿಯಾಗಿ ಮಾಂತ್ರಿಕ ಅಥವಾ ಮಂತ್ರವಾದಿ ನಿಲ್ಲುತ್ತಾನೆ. ಇಬ್ಬರ ಸಾಧನೆಯ ಗುರಿ ಒಂದೆಯಾದರೂ ಅನುಸರಿಸುವ ಮಾರ್ಗ ಮಾತ್ರ ಬೇರೆ ಬೇರೆ. ಧರ್ಮಾಚರಣೆಯ ಪುರೋಹಿತ ವಿಧೇಯತೆಯಿಂದ, ಶರಣಾಗತ ಭಾವನೆಯಿಂದ ಪೂಜೆ ಸಲ್ಲಿಸಿ ಪ್ರಾರ್ಥಿಸಿದರೆ, ಮಾಂತ್ರಿಕಾಚರಣೆಯ ಮಂತ್ರವಾದಿ ಅಂತಹದ್ದೇ ಗುರಿಯನ್ನು ದಬ್ಬಾಳಿಕೆಯಿಂದ ಕ್ರೂರ ರೀತಿಯಿಂದ ಸಾಧಿಸಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸುತ್ತಾನೆ. ಧರ್ಮ ಸಾಮೂಹಿಕವಾದುದಾದರೆ ಮಂತ್ರವಿದ್ಯೆ ರಹಸ್ಯ ಮಾರ್ಗ. ಮಂತ್ರವಿದ್ಯೆಗೆ ಬಲಿಯಾದ ವ್ಯಕ್ತಿ ಎಲ್ಲವನ್ನು ಗೌಪ್ಯವಾಗಿ ನಡೆಸಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸುತ್ತಾನೆ. ಮಂತ್ರ ಮಾಟಗಳು ರಹಸ್ಯ ಮಾರ್ಗಗಳಾಗಿರುವಂತೆಯೇ ಹಿಂಸಾಮಾರ್ಗಗಳೂ ಕೂಡ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಲಿಯಾಗುವುದು ಇಲ್ಲಿ ಅನಿವಾರ್ಯ. ಸ್ವಂತ ಬಯಕೆಗಳನ್ನು ಈಡೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕೆಂಬ ಅಭಿಲಾಷೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಬೇರೊಬ್ಬನ ಮೇಲೆ ಸೇಡು ತೀರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ದೃಷ್ಟಿಯೇ ಮಾಟ–ಮಂತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು. ಮಂತ್ರ ವಿದ್ಯೆಯನ್ನು ಒಳ್ಳೆಯ ಕಾರ್ಯಕ್ಕೂ

ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದಾದರೂ ಬಳಸುವವರು ಕಡಿಮೆ. ಮಾಟ-ಮಂತ್ರ ಮುಂತಾದವುಗಳಿಗೆಲ್ಲ ನಂಬಿಕೆಯೇ ಮೂಲ ಆಧಾರ. ಮಂತ್ರವಾದಿಯನ್ನು ನಂಬಿ ಒಬ್ಬ ವ್ಯಕ್ತಿ ತನ್ನ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಅವನಿಗೆ ವಿವರಿಸಿ ಪರಿಹಾರವನ್ನು ಬೇಡುತ್ತಾನೆ. ಮಂತ್ರವಾದಿಯ ಭರವಸೆಯ ಮೇಲೆ ಆ ವ್ಯಕ್ತಿ ನಿಶ್ಚಿಂತನಾಗಿರುತ್ತಾನೆ. ಅನೇಕ ಕಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಂತ್ರವಾದಿ ಎಂದರೆ ಕೆಡುಕು ಮಾಡುವವನೆಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಅಪವಾದವೂ ಉಂಟು.

'ಸೈಬೀರಿಯಾದ ಆದಿವಾಸಿಗಳಲ್ಲಿ 'ಶಾಮನ್' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುವ ಮಂತ್ರವಾದಿಗೆ ಗೌರವದ ಸ್ಥಾನವಿದೆ.'[೩]ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದ ಬೆಳೆದು ಬಂದಿರುವ ಈ ಮಾಟ ಮಂತ್ರ ಇಂದಿಗೂ ಸಹ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿ ಜೀವಂತವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಇದರಿಂದ ಅನುಕೂಲ ಮತ್ತು ಅನನುಕೂಲ ಇರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದು. ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರ ಈ ವಿದ್ಯೆಯನ್ನು ಕೆಲವರು ತಮ್ಮ ಸ್ವಾರ್ಥಕ್ಕೆ ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಮೂಲಕ ಅದನ್ನು ಕೆಡಕು ಎಂದು ಬಿಂಬಿಸಿ ಅದರಿಂದ ಆಗುವ ಒಳ್ಳೆಯ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ನಂಬದ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ತಲುಪಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ಅರಣ್ಯವಾಸಿ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ತಮ್ಮ ಹಾಡಿಯ ಮಾಂತ್ರಿಕ ವೈದ್ಯರಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ನಂಬಿಕೆಯನ್ನಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದು, ತಮ್ಮ ಕಷ್ಟ-ಸುಖ, ಅನಾರೋಗ್ಯದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಈ ಮಾಂತ್ರಿಕರ ಸಹಾಯದಿಂದ ತಮ್ಮ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಎಷ್ಟೋ ಉದಾಹರಣೆಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಇಂದು ವಿಜ್ಞಾನ ಎಷ್ಟೇ ಯಶಸ್ಸನ್ನು ಸಾಧಿಸಿದ್ದರೂ ಕೆಲವು ವೇಳೆ ಅದು ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಬಾರದೆ ಹೋದಾಗ ಈ ಮಾಂತ್ರಿಕ ವಿದ್ಯೆ ಕೈಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ತಮ್ಮ ಜ್ಞಾನದ ಮೂಲಕ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.

ಮಾಟ-ಮಂತ್ರ, ಮೋಡಿ ಇವುಗಳು ಅನಾದಿಕಾಲದಿಂದ ಬೆಳೆದು ಬಂದಿರುವುದನ್ನು ಗುರುತಿಸಬಹುದು. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಜೀವಂತವಾಗಿ ಇಂದಿಗೂ ಉಳಿದುಕೊಂಡು ಬಂದಿವೆ. ಮಾಟ-ಮಂತ್ರ, ಮೋಡಿ ಇವುಗಳಿಗೆಲ್ಲ ಸಾಮಾಜಿಕ ಬೆಂಬಲವಿದ್ದು, ಸಾಮಾಜಿಕ ಆಚರಣೆಗಳಾಗಿಯು ಬೇರು ತಳೆದಿವೆ. ಮಾಟ, ಮಂತ್ರ, ಮೋಡಿಯನ್ನು ಜನಪದರಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಣಬಹುದು ನಿಧಿ-ನಿಕ್ಷೇಪಗಳು, ಸಂತಾನಫಲ, ವೈದ್ಯಕೀಯ, ಆರೋಗ್ಯ, ಹುಟ್ಟಿದ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಕಟ್ಟುವ ಯಂತ್ರ ತಂತ್ರ, ವಶೀಕರಣ, ದೆವ್ವ ಬಿಡಿಸುವುದು, ಕಣ್ಕಟ್ಟು, ಶತ್ರು ದಾಯದಿಗಳ ನಾಶ, ನೆತ್ತಿಗೆ ಮದ್ದು ಹಾಕುವುದು, ಹೊಟ್ಟೆಗೆ ಮದ್ದು ಹಾಕುವುದು ಮುಂತಾದವುಗಳು ಮಾಟ ಮಂತ್ರ ಮೋಡಿಯಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತವೆ.

ಮಾಟ-ಮಂತ್ರ, ಮೋಡಿ ಈ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳು ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳ ಇತಿಹಾಸವಿದೆ. ಜನಪದರ ಮತ್ತು ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಬದುಕಿನಲ್ಲಿ ಇಂದಿಗೂ ಜೀವಂತವಾಗಿ ಎಳೆದುಕೊಂಡು ಬಂದಿವೆ. ಮಂತ್ರಗಳನ್ನು ಪಠಿಸುವುದರಿಂದ ರೋಗ-ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ ಎನ್ನುವುದು ನಂಬಿಕೆ. ಮಂತ್ರಗಳನ್ನು ದುಷ್ಟಶಕ್ತಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಹೋರಾಡುವುದಕ್ಕಾಗಿ, ರೋಗಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ, ಶಾಪಗಳನ್ನು ನಾಶಪಡಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ, ಭೂತಗಳನ್ನು ಕರೆಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಮತ್ತು ಓಡಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಘನ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ, ಅತಿಮಾನುಷ ಶಕ್ತಿ ಕೊಡುವುದಕ್ಕೆ ಮಾಂತ್ರಿಕರು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

ಮಂತ್ರ-ಆರೋಗ್ಯ

ಪ್ರಾಚೀನ ಜನಸಮುದಾಯ ಮತ್ತು ಸಮಾಜಗಳಲ್ಲಿ ಯಂತ್ರ-ಮಂತ್ರ ತಂತ್ರಗಳು ವೈದ್ಯಕೀಯದ ಅವಿಭಾಜ್ಯ ಅಂಗಗಳಾಗಿಯೇ ಬೆಳೆದು ಬಂದಿವೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ರೋಗ ಅಥವಾ ಗಾಯಗಳನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸಲು ಗಿಡಮೂಲಿಕೆ-ಪೂಜೆ-ಮಂತ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಗಿಡಮೂಲಿಕೆ-ಪೂಜೆ-ಮಂತ್ರಗಳು ಇವು ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಬಿಟ್ಟಿರಲಾರವು. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ರೋಗವನ್ನು ಗುಣಪಡಿಸುವ ಶಕ್ತಿಯಿದೆ ಎಂದು ತಿಳಿದುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಇಂದಿಗೂ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ರೋಗ ಬಂದರೆ ಆಸ್ಪತ್ರೆಗೆ ಹೋಗುವುದು ತುಂಬಾ ವಿರಳ. ತಮ್ಮ ರೋಗಕ್ಕೆ ತಾವೇ ಮದ್ದನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡು ಗುಣಮುಖವಾಗುವುದನ್ನು ಅವರಲ್ಲಿ ಕಾಣಬಹುದು.

ವಶೀಕರಣ

ಹೆಣ್ಣು-ಗಂಡುಗಳ ವಶೀಕರಣ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು

- ವಶೀಕರಣದ ಮಂತ್ರವನ್ನು ಜಪಿಸಿದರೆ ಬಯಸಿದ ಹೆಣ್ಣು ಅಥವಾ ಗಂಡು ವಶೀಕರಣವಾಗುವರು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಇವರಲ್ಲಿದೆ.
- ಮನುಷ್ಯರ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಣಗಳ ಮೇಲೆ ಮಾಟ ಮಾಡಿಸುವುದು, ಬೇರೆಯವರ ಏಳಿಗೆಯನ್ನು ಸಹಿಸಲಾರದೆ ಅವರ ಗದ್ದೆ, ಹೊಲ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಮಾಟ ಮಾಡಿಸಿ ಅವರಿಗೆ ಅನೇಕ ಕಷ್ಟಗಳನ್ನು ನೀಡುವುದನ್ನು ಮಾಂತ್ರಿಕರು ಮಾಡುತ್ತಾರೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿದೆ.

ದೆವ್ವ-ಭೂತ

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ದೆವ್ವ ಬಡಿದವರಿಗೆ ಗಾಳಿ ಬಡಿದಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳವುದುಂಟು. ದೆವ್ವ ಎಂಬ ಪದವೇ ಭಯ ಹುಟ್ಟಿದುವಂತದ್ದು. ಅದಕ್ಕೆ ಗಾಳಿ ಎಂದು ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಮಂತ್ರವೆಂದರೆ ಪಠಿಸುವುದು ಎಂದರ್ಥ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಮಂತ್ರಗಳು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುವುದಿಲ್ಲ. ಮಂತ್ರ ಎನ್ನುವುದು ವೈದಿಕ ಸಮುದಾಯಕ್ಕೆ ಸೀಮಿತವಾಗಿದೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹುಟ್ಟಿನ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ಹುಡುಗಿ ಮೈನೆರೆದಿರುವಾಗ, ರೊಗಗ್ರಸ್ಥರಾಗಿದ್ದಲ್ಲಿ ಹೇಳುವ ಮಂತ್ರವಾಗಿದೆ. ಸಾವಿನ ನಂತರದ ಕ್ರಿಯಾವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳನ್ನು ಕರೆಯುವ ಪದ್ಧತಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಎಲ್ಲ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಮಂತ್ರಗಾರ

ಮಾಯ-ಮಾಟ-ಮಂತ್ರ-ಮೋಡಿ ಇಂತಹ ವಿದ್ಯೆಗಳನ್ನು ಕರಗತ ಮಾಡಿಕೊಂಡವನನ್ನು ಮಂತ್ರಗಾರ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿ ಮಂತ್ರಗಾರ ಎನ್ನುವ ಪದದ ಬದಲಾಗಿ 'ತಮ್ಮಡಿ, ಗುಡ್ಡಯ್ಯ ಮತ್ತು ಗುರಿಕಾರ'ಇರುತ್ತಾರೆ. ಇವರು ತಮ್ಮ ಸಮುದಾಯದ ದೇವರನ್ನು

ಕರೆಯುವ ಕೆಲಸ ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಸಮುದಾಯದ ಹಿರಿಯ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಉಳಿದವರನ್ನು ಕಾಪಾಡುತ್ತಾನೆ. ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಗುಡ್ಡಯ್ಯ ಮಾಂತ್ರಿಕನ ಕೆಲಸವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಾನೆ.

ಆಚರಣೆ

ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ದೈವ, ದೇವರು ಮತ್ತು ಆತ್ಮವನ್ನು ಕರೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಕ್ರಿಯೆಯುರಾತ್ರಿ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯುವ ಆಚರಣೆ ಜೇನುಕರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿದೆ. ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯುವನನ್ನು 'ಗುಡಯ್ಯ' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮಂತ್ರಗಾರ, ಗುಡ್ಡಯ್ಯ ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ. ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯುವಾಗ ಗುಡ್ಡಯ್ಯ ಉಪವಾಸವಿರುತ್ತಾನೆ. ಹಾಡಿಯ ಜನರು ಊಟ ಮುಗಿಸಿ ರಾತ್ರಿ ಸುಮಾರು ಹತ್ತುಗಂಟೆಯ ನಂತರದಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವ ಈ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಇದೊಂದು ಸಾಮೂಹಿಕ ಕ್ರಿಯೆಯಾಗಿದೆ.

ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯುವ ಆಚರಣೆಯು ರಾತ್ರಿ ಹತ್ತು ಗಂಟೆಯ ನಂತರ ಆರಂಭಗೊಂಡು, ಬೆಳಗಿನವರೆಗೂ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಬಹುಮುಖ್ಯ ನಿರ್ಧಾರ ಮತ್ತು ನಿರ್ಣಯ, ಗುಂಪಿನ ಏಳಿಗೆ, ತಗಲಿರುವ ಶಾಪಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಸಂವಾದ ನಡೆದು ಮಾರ್ಗೋಪಾಯಗಳನ್ನು ಹುಡುಕುವುದು ಈ ಆಚರಣೆಯ ಪ್ರಮುಖ ಉದ್ದೇಶಗಳಾಗಿರುತ್ತವೆ. ರೋಗಿ ಮತ್ತು ರೋಗಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಗುಂಪಿನಲ್ಲೇ ನಡೆಯುವ ವ್ಯಾಜ್ಯಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಅಥವಾ ಇತರೆ ಕೋಮಿನವರ ನಡುವೆ ನಡೆದ ಮತ್ತು ನಡೆಯಬಹುದಾದ ಘೋಷಣೆಗಳ ಸುತ್ತ ಈ ಆಚರಣೆ ನಡೆಯುವುದು.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಅಂಬಾಲದಲ್ಲಿ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಯುವರು. ಆತನ ಸುತ್ತ ಹಾಡಿಯ ಜನ ಸೇರಿದರೆ, ಮಹಿಳೆಯರು ಆತನ ಬೆನ್ನಿಗೆ ಬೆನ್ನು ಮಾಡಿ, ಸೊಲ್ಲು ಕೊಡಲು ಕುಳಿತುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅದೇ ರೀತಿ ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಗುಡ್ಡಯ್ಯ ಬುಂಡೆ ಕರೆಯುವಾಗ ಆತನ ಹಿಂದೆ ಸೊಲ್ಲು ಕೊಡಲು ಕೂಡುವ ಮಹಿಳೆಯರ ಸಾಲು ಇರುತ್ತದೆ. ಸುತ್ತಲೂ ಹಾಡಿಯ ಜನ ಸೇರಿರುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಅನಾರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ತುತ್ತಾದಂತ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳನ್ನು ಬುಂಡೆ ಕರೆಯುವ ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಮುಂದೆ ಕುಳಿಸಿರುವುದು ಅಥವಾ ಮಲಗಿಸುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಿಗೆ ಪವಿತ್ರವಾದ ಮೊರ, ಜೇನುಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಬುಂಡೆ ಮಹತ್ವದ ವಸ್ತುಗಳು. ಇವರು ತಮ್ಮದೇ ಆದ ಡೋಲು ಮತ್ತು ಕೊಳಲುವಾದ್ಯಗಳ ನಾದದ ಮೂಲಕ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ತಮ್ಮದೆ ಆದ ಲೋಕವನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಇಡೀ ರಾತ್ರಿ ಬೆಂಕಿ ಉರಿಸುತ್ತ ಈ ಆಚರಣೆ ನಡೆಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಆಚರಣೆಯು ಸಮುದಾಯದ ಸಾಮೂಹಿಕ ಬದುಕು ಮತ್ತು ಸಾಮಾಜಿಕ ಭದ್ರತೆಯ ಪ್ರತೀಕವಾಗಿದೆ.

ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಈ ಆಚರಣೆ ಹಾಡಿಯ ಒಂದು ಗುಡಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ನಡೆಯಬಹುದು. ಒಂದು ಗುಡಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿಯ ಮಕ್ಕಳುಅಥವಾ ಮಹಿಳೆಯರಿಗೆ ತೊಂದರೆ ಇದ್ದರೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ದೇವರನ್ನು ಕರೆಸುವ ಆಚರಣೆ ನಡೆಯುತ್ತದೆ.

೬.೭. ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳು

ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಇಂದಿಗೂ ಸಹ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ನಾರು, ಬೇರು, ಸೊಪ್ಪು, ಚಕ್ಕೆ ಮುಂತಾದ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿರುವ ವನೌಷಧಿಗಳನ್ನೇ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ವಿವಿಧ ಎನ್.ಜಿ.ಓ ಗಳುಸಂಚಾರಿ ಆಸ್ಪತ್ರೆಗಳನ್ನು ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಿಗೋಸ್ಕರ ತೆರೆದರೂ ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅವರು ಆಸ್ಪತ್ರೆಗಳಿಗೆ ಹೋಗಲು ಹಿಂದೇಟು ಹಾಕುತ್ತಿದ್ದರು. ಕಾರಣಇವರಿಗೆ ತಮ್ಮ ವನೌಷಧಿಯ ಮೇಲಿನ ನಂಬಿಕೆ. ಹಾಲೋಪತಿ ಔಷಧಿಗಳಿಗೆ ನಮ್ಮ ದೇಹ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಇವರಲ್ಲಿದೆ. ಹಾಲೋಪತಿ ಔಷಧಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸಿದರೆ ದೇಹಕ್ಕೆ ಹಲವು ಅಡ್ಡಪರಿಣಾಮಗಳು ಉಂಟಾಗುತ್ತವೆ ಎಂಬ ಭಯ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿದೆ. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯೇ ಸಿಗುವ ಚಕ್ಕೆ, ಬೇರು, ಸೊಪ್ಪು, ಸೆದೆ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಮಿಶ್ರಣದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಜ್ಞಾನ ಪಡೆದವರು ತಾವು ನೀಡುವ ಔಷಧೀಯ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳ ಮಾಹಿತಿ ಬಗ್ಗೆ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ತಿಳಿಸುವುದಿಲ್ಲ. ಇವರು ತಮ್ಮ ಮರಣ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಅಥವಾ ನಂಬಿಕಸ್ಥರಿಗೆ ಮಾತ್ರ ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಯಾವ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಯಾರಿಗೂ ಬಿಟ್ಟು ಕೊಡದೇ ಅವುಗಳ ಬಗೆಗೆ ಕೆಲ ವಿಧಿನಿಷೇಧಗಳನ್ನು ಹೇರುವ ಮೂಲಕ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಗೌಪ್ಯವಾಗಿ ಇಟ್ಟಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ.

- ತಾವು ಕಲಿತಂತಹ ವಿದ್ಯೆಯನ್ನು ಇತರರಿಗೆ ತಿಳಿಸಿದರೆ ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೃತ್ತಿಗೆ ಪೆಟ್ಟು ಬೀಳುತ್ತದೆ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ.
- ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳಿಂದ ಔಷಧಿಯ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದ ನಾರು ಬೇರು, ಚಕ್ಕೆ, ಸೊಪ್ಪು ಮೊದಲಾದವುಗಳ ಬಗ್ಗೆ ರೋಗಿಗೆ ತಿಳಿದರೆ ಆ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಸೇವಿಸಲು ಅಸಹ್ಯ ಪಟ್ಟು ಅದನ್ನು ನಿರಾಕರಿಸುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳಿರುತ್ತವೆ.
- ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿದ ದಿನ ಹಾಗೂ ಸಮಯದಲ್ಲಿಯೇ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕೆಂಬ ನಿಯಮ ಇವರಲ್ಲಿದೆ.ಉದಾ: ಅಮವಾಸ್ಯೆ, ಹುಣ್ಣಿಮೆ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಔಷಧಿ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ತಂದರೆ ಕಾಯಿಲೆಯ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆಂಬ ನಂಬಿಕೆ.
- ಗಿಡಮೂಲಿಕೆ ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ತರುವಾಗ ಯಾರೂ ನೋಡಬಾರದು.
- ಔಷಧಿ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ತರುವಾಗ ಬೆತ್ತಲೆಯಾಗಿ ಹೋಗಬೇಕು ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆ.
- ಕೆಲ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ದಿನ ಮತ್ತು ಸಮಯದಂದು ತರದೇ ಹೋದಲ್ಲಿ ಅವು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಪ್ರಭಾವ ಬೀರುವುದಿಲ್ಲ ಎಂಬ ನಂಬಿಕೆಯಿದೆ.
- ಮಾಟಮಂತ್ರಗಳಿಗೆ ಬಳಸಬಹುದಾದ ಕೆಲವೊಂದು ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಅಮವಾಸ್ಯೆಯ ದಿನ ವಿಶೇಷಪೂಜೆ ಮಾಡಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

• ಕೆಲವು ಅಪರೂಪದ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ವಿರಳವಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಅಂತಹ ಔಷಧಿ ಸಸ್ಯಗಳ ಹೆಸರುಗಳು ಎಲ್ಲರಿಗೂ ತಿಳಿದರೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಮನುಷ್ಯರು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಬರದಲ್ಲಿ ಅವುಗಳ ಸಂತಂತಿಯನ್ನು ನಾಶಪಡಿಸಬಹುದಾದ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳಿರುತ್ತವೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಅವುಗಳ ಹೆಸರನ್ನು ಹೇಳದೆ ಗೌಪ್ಯವಾಗಿ ಇಡುತ್ತಾರೆ.

ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿಯ ಕುರಿತು ವಿವರವಾದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಈ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳಲ್ಲಿನ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಈ ಜನರ ಪರಿಜ್ಞಾನವನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಮುಖ್ಯವಾಹಿನಿಯ ಜನರ ಸಮಸ್ಯೆ ಮತ್ತು ಸವಾಲುಗಳಿಗೆ ಉತ್ತರವನ್ನೇ ನೀಡಲು ಇವರ ಜ್ಞಾನ ಸಹಕಾರಿಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಹೇಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಅಡ್ಡಿ ಟಿಪ್ಪಣಿಗಳು

೧. ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ ೨೦೦೬, ಆದಿವಾಸಿ ಆಖ್ಯಾನ, ಆದಿವಾಸಿಗಳ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ, (ಲೇ.), ಪುಟ-೨೧೨

೨. ಎ. ಎಸ್ ಪ್ರಭಾಕರ್, ೨೦೦೦, ಬುಡಕಟ್ಟು ಬದುಕಿನ ಸ್ಥಿತ್ಯಂತರಗಳು, ಪುಟ-೪೮

೩. ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ ೨೦೦೬, ಆದಿವಾಸಿ ಆಖ್ಯಾನ, ಆದಿವಾಸಿಗಳ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ, (ಲೇ.), ಪುಟ-೨೩೧

೪. ಜನಪದ ಚಿತ್ತಾರ, ಪುಟ-೧೨

೫. ಅರವಿಂದ ಮಾಲಗತ್ತಿ, ಕನ್ನಡ ವಿಷಯ ವಿಶ್ವಕೋಶ, ಜಾನಪದ, ಪುಟ-೯೫೭

ಅಧ್ಯಾಯ: ಏಳು
ಅಧ್ಯಯನದ ಫಲಿತಗಳು

೭.೧. ಫಲಿತಗಳು

೭.೨. ಸಲಹೆಗಳು

ಅಧ್ಯಾಯ : ಏಳು
ಅಧ್ಯಯನದ ಫಲಿತಗಳು

ಇಂದು ಬುಡಕಟ್ಟು ಹಾಗೂ ಅಲೆಮಾರಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು ಆಧುನಿಕತೆಯ ಪ್ರಭಾವಕ್ಕೆ ತುತ್ತಾಗುತ್ತ, ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ನೆಲೆಗಳನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿವೆ. ಅನೇಕ ಸಮುದಾಯಗಳು ಅಳಿವಿನ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿವೆ. ಅವರಾಡುವ ಭಾಷೆ, ಸಂಸ್ಕೃತಿಗಳು ವಿನಾಶದ ಅಂಚಿನಲ್ಲಿವೆ. ಸಾವಿರಾರು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಪರಿಸರದ ನಡುವೆ ಕಾಡು–ಮೇಡುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಇವರನ್ನು, ಸರ್ಕಾರಗಳು ಕಾಯ್ದೆ ಕಾನೂನುಗಳ ಹೆಸರಿನಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಮೂಲನೆಲೆಯಿಂದ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೆ ಒಕ್ಕಲೆಬ್ಬಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ವಿಪರ್ಯಾಸವೆಂದರೆ, ಪುನರ್ ವಸತಿ ಕಲ್ಪಿಸಿಕೊಡುವ ನೆಪದಲ್ಲಿ ಅವರನ್ನು ಕಾಡಿನಿಂದ ದೂರ ತಳ್ಳಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಆದರೆ ಈಗ ಅವರು ತಮ್ಮ ಮೂಲನೆಲೆಗಳಿಗೆ ಹಿಂತಿರುಗಿ ಹೋಗಲು ಆಗದ ಹಾಗೂ ನಗರಗಳಲ್ಲಿ ಬದುಕಲೂ ಆಗದ ಡೋಲಾಯಮಾನ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಜೀವಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳಿಗೂ ಕಾಡಿಗೂ ತುಂಬಾ ಅವಿನಾಭಾವ ಸಂಬಂಧವಿದೆ. ಆದರೆ ವಸಾಹತುಶಾಹಿ ಸಂದರ್ಭದ ನಂತರ ಕಾಡು□ಮೇಡುಗಳಲ್ಲಿ ಬದುಕುತ್ತಿದ ಜನರನ್ನು ತಮ್ಮ ಮೂಲ ನೆಲೆಯಿಂದ ದೂರ ತಳ್ಳುತ್ತಿರುವುದು ಮಾನವ ಹಕ್ಕುಗಳ ಉಲ್ಲಂಘನೆಯೇ ಸರಿ. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದ ಇಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಸ್ಥಿತಿಗತಿಗಳನ್ನು ನಮ್ಮ ಸಾಮ್ರಾಜ್ಯಶಾಹಿಗಳ ಧೋರಣೆಗಳನ್ನು ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿ ಅವಲೋಕಿಸಿದರೆ ಅವರ ಬದುಕನ್ನು ಬೀದಿಗೆ ತಳ್ಳುತ್ತಲೇ ಬಂದಿವೆ ಎಂಬ ವಾಸ್ತವಾಂಶ ಅರಿವಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ.

ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರ ಜೀವನವಿಧಾನ, ಅವರ ನಂಬಿಕೆ, ಆಚರಣೆ, ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಕರಕುಶಲಕಲೆ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಮೇಲೆ ನಮ್ಮ ಪ್ರಭುತ್ವ ಸವಾರಿ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ. ಇದರಿಂದ ಅವರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಹಾಗೂ ಸಂಸ್ಕೃತಿಗೆ ಘಾಸಿಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ರೂಪಿಸುತ್ತಿರುವ ಯೋಜನೆ ಹಾಗೂ ನೀತಿಗಳಲ್ಲಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಜ್ಞಾನ, ಕಲೆ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಉಳಿಸಬೇಕು ಎಂಬ ಸಣ್ಣ ಕಾಳಜಿಯೂ ಸಹ ಕಾಣಿಸುತ್ತಿಲ್ಲ. ಕಾಡುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳನ್ನು

ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಇಡೀ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಬದುಕುವ ಹಕ್ಕು ಮತ್ತು ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ರಕ್ಷಿಸುವ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಯಾವ ಸರ್ಕಾರಗಳೂ ಮಾಡುತ್ತಿಲ್ಲ. ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಜ್ಞಾನಭಂಡಾರ ತುಂಬಾ ಅಮೂಲ್ಯವಾದುದ್ದು. ಮನುಕುಲದ ಒಳಿತಿಗೆ ಈ ಜ್ಞಾನದ ಅವಶ್ಯಕತೆ ತುಂಬಾ ಅತ್ಯಗತ್ಯ. ಕಾಡಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಾದ ಗಿಡ, ಸಸ್ಯ, ಬೇರುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ಔಷಧಿಗಳು ತುಂಬಾ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಹಾಗೂ ಆರೋಗ್ಯಪೂರ್ಣವಾದುದೆಂದು ಇತ್ತೀಚಿಗೆ ನಮಗೆ ಅರಿವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಸಂಶೋಧನೆಗಳಿಂದಲೂ ಅದು ದೃಢಪಟ್ಟಿದೆ. ಇಂಥ ಅಮೂಲ್ಯ 'ಔಷಧ ಜ್ಞಾನ'ವುಳ್ಳ ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರ ಜ್ಞಾನಪರಂಪರೆಯನ್ನು ತುಂಬಾ ಅವಜ್ಞೆಗೆ?ಗುರಿಮಾಡಿದ್ದೇವೆ. ಇರುಳಿಗರು, ಸೋಲಿಗರು, ಗೊಂಡರು, ಕಾಡುಕುರುಬರು, ಜೇನುಕುರುಬರು ಇತ್ಯಾದಿ ಆದಿವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳ ಔಷಧೀಯಜ್ಞಾನ ಆಧುನಿಕ ವಿಜ್ಞಾನಗಳಿಗಿಂತಲೂ ಮಿಗಿಲಾದುದು, ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾದುದು ಎಂಬ ವಾಸ್ತವ ಅಂಶ ಅರಿವಿಗೆ ಬರುತ್ತಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ನಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಬಗ್ಗೆ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಜನರು ಹೆಚ್ಚು ಆಸಕ್ತಿ ತೋರುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅಂದರೆ, ಮನುಷ್ಯ ಎಷ್ಟೇ ಆಧುನಿಕನಾದರೂ ತನ್ನ ಸಮುದಾಯ ಹಾಗೂ ಪರಂಪರೆಯ ಜೀವತಂತುಗಳಿಂದ ಬಿಡುಗಡೆ ಹೊಂದುವುದು ಕಷ್ಟಸಾಧ್ಯ. ಏಕೆಂದರೆ ನಮ್ಮ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಸಮುದಾಯಗಳ ಸ್ಮೃತಿಯಲ್ಲಿ ಅಸಂಖ್ಯ ಪ್ರಮಾಣದ ಅಪೂರ್ವ ಜ್ಞಾನಭಂಡಾರವೇ ಇದೆ. ಈ ಜ್ಞಾನ ಭಂಡಾರ ಲೌಕಿಕ ಜಗತ್ತಿನಿಂದ ದೂರವಿದೆ ಎಂದ ಮಾತ್ರಕ್ಕೆ ಇದು ಅನುಪಯುಕ್ತ ಎನ್ನಲಾಗದು. ಇಂಥ ಅಮೂಲ್ಯವಾದ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ನಮಗೆ ತಿಳಿದೋ ತಿಳಿಯದೆಯೋ ನಾವು ಉಪೇಕ್ಷೆಗೆ ಒಳಪಡಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಅನಾದಿಕಾಲದಿಂದಲೂ ಕಾಡಿನ ಒಂದು ಭಾಗವೇ ಆಗಿದ್ದ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಜನರು ನಗರಗಳಿಂದ ದೂರವಿದ್ದವರು. ಪಕೃತಿಯೇ ದೇವರು ಎಂದು ನಂಬಿರುವ ಕಾಡುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರು ಬಹುತೇಕ ಮರ-ಗಿಡಗಳನ್ನೇ ಪೂಜಿಸುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಅರಣ್ಯದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಂದ ತಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ಔಷಧದ ಜ್ಞಾನಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದಂತೆ ಅವರ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಅಪಾರವಾದುದು.

ಇತ್ತೀಚಿಗೆ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಕ್ಷೇತ್ರದ ಅನೇಕ ಪ್ರಯೋಗಗಳು ನಮ್ಮ ಆದಿವಾಸಿ ಅಥವಾ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಔಷಧಿಗಳನ್ನೇ ಮೊರೆಹೋಗುತ್ತಿವೆ. ಇದು ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಮಹತ್ವ ಮತ್ತು ಪ್ರಸ್ತುತತೆಯನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟಪಡಿಸುತ್ತದೆ.

ಈ ಮೇಲಿನ ಎಲ್ಲಾ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಧ್ಯಯನದ ಮುಖ್ಯ ಫಲಿತಗಳು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತಿವೆ.

೭.೧. ಫಲಿತಗಳು

ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಅರಿವಿದ್ದೊ ಅಥವಾ ಅರಿವು ಇಲ್ಲದೆಯೋ ತಮ್ಮದೇ ಆದ ತಿಳುವಳಿಕೆಯ ಮೂಲಕ ಬದುಕನ್ನು ಮುಂದುವರೆಸಿಕೊಂಡು ನೆಮ್ಮದಿಯಿಂದ ಬದುಕುತ್ತಿದ್ದವು. ಇಂದು ಕಾಡಿನ ರಕ್ಷಣೆಯ ನೆಪದಲ್ಲಿ ಅವರನ್ನು ಸ್ಥಳಾಂತರಗೊಳಿಸಿ ಕಾಡಿನಿಂದ ದೂರತಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದುದರಿಂದ ಇವರ ನೆಮ್ಮದಿ ಮತ್ತು ಶಾಂತಿ ಹಾಳಾಗುತ್ತಿದೆ.

೧. ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಜೀವನ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿಯೇ ಅವರ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಇರುವುದನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಎಷ್ಟು ಗಂಟೆಗೆ ಏಳಬೇಕು, ಯಾವ ಯಾವ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು, ಯಾವ ಆಹಾರವನ್ನು ಎಷ್ಟು ಹೊತ್ತಿಗೆ ತಿನ್ನಬೇಕು, ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಯಾವ ಆಹಾರಗಳು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ. ಅವುಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು, ಹೇಗೆ ರಕ್ಷಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಹೇಗೆ ತಿನ್ನಬೇಕು ಎಂಬ ವಿಚಾರಗಳು ತಲೆಮಾರಿನಿಂದ ತಲೆಮಾರಿಗೆ ಮೌಖಿಕವಾಗಿ ಪ್ರಸಾರವಾಗುತ್ತ ಬಂದಿವೆ.

೨. ಆದಿವಾಸಿಗಳು ಯಾವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಬೇಕು ಮತ್ತು ಬೇಟೆಯಾಡಬಾರದು, ಮಾಂಸದ ರಕ್ಷಣೆ, ಮಾಂಸಾಹಾರ ಸೇವನೆ, ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುವ ವಿವಿಧ ತಂತ್ರಗಳು, ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ರಕ್ಷಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಉಪಾಯಗಳು, ಬೇಟೆಗೆ ಬಳಸುವ ಆಯುಧಗಳು ಹೀಗೆ ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ತಿಳುವಳಿಕೆ ಅವರ ರಕ್ತದಲ್ಲಿ ಸೇರಿಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ.

೩. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇತರೆ ಸಮುದಾಯದವರು ವಾಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಇವರು ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಅನೇಕ ರಾಸಾಯನಿಕ ಕೀಟನಾಶಕ ಹಾಗೂ ಗೊಬ್ಬರಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಅದರ ಪ್ರಭಾವ ಈ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಮೇಲೂ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತಿದೆ. ಕೀಟನಾಶಕಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬಿಡುವ ವಿವಿಧ ಜಾತಿಯ ಹೂಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತ ಅಳುವಿನಂಚಿಗೆ ಹೋಗುತ್ತಿವೆ ಮತ್ತು ಈ ಹೂವುಗಳಿಂದ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುತ್ತಿದ್ದ ಮಕರಂದ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ವಿಷಕಾರಿ ಕೀಟನಾಶಕ ಸಿಂಪಡಿಸಿದ ಗಿಡಗಳ ಹೂಗಳ ಮೇಲೆ ಕುಳಿತ ಜೇನುನೊಣಗಳು ಆ ಮಕರಂದ ಹೀರಿ ಸಾಯುತ್ತಿವೆ. ಇದರಿಂದ ಜೇನುನಾಶವಾಗಿ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ವರ್ಷದಿಂದ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಕಡಿಮಯಾಗುತ್ತಿದೆ.

೪. ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮಳೆಯನ್ನು ಆಶ್ರಯಿಸಿ ಕೃಷಿಕ ವೃತ್ತಿ ಅನುಸರಿಸಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಕಬಿನಿ ಡ್ಯಾಮ್ ಇದ್ದರೂ ಇವರಿಗೆ ನೀರಾವರಿ ಸೌಲಭ್ಯಗಳಿಲ್ಲ. ಇವರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೃಷಿ ಹಂತಹಂತವಾಗಿ ಆಧುನಿಕ ಕೃಷಿಯತ್ತ ತಿರುಗುತ್ತಿದೆ. ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ಬೇಳೆ ನಾಶವಾಗುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ನಿರಾಸಕ್ತಿ ತೋರಿಸುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಒಂದರಿಂದ ಮೂರು ಎಕರೆವರೆಗೆ ಮಾತ್ರ ಒಣ ಕೃಷಿಭೂಮಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಇವರು ಇಂದು ಬಳಸುವ ಕೃಷಿಭೂಮಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಾಡಿನ ಅತಿಕ್ರಮಣ ಭೂಮಿಯಾಗಿದ್ದು, ಅವುಗಳಿಗೆ ಸರ್ಕಾರ ಹಕ್ಕುಪತ್ರ ನೀಡಿಲ್ಲ. ಅರಣ್ಯ ಇಲಾಖೆಯವರು ಆಕ್ರಮಿತ ಭೂಮಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಕಿರುಕುಳ ಕೊಡುತ್ತಿರುವ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ನಿರಾಸಕ್ತಿ ತೋರಿಸುತ್ತಿರುವ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಆಹಾರದ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ.

೫. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ವ್ಯವಸಾಯ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆಗಳನ್ನು ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ 'ಕುಮ್ರಿ ಬೇಸಾಯ(shifting

cultivation)'ವನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದವರು. ಇಂದು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ವ್ಯವಸಾಯ ಮಾಡುತ್ತಾ ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರದ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಮಾಡುತ್ತಾ ಮಣ್ಣಿನ ಫಲವತ್ತತೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಲು ಈ ಪಾರಂಪರಿಕ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

೬. ಸರಕಾರ ಮತ್ತು ಇತರೆ ಕೃಷಿ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಒದಗಿಸುವ ಆಹಾರಧಾನ್ಯಗಳ ಬೀಜಗಳನ್ನೇ ಹೆಚ್ಚಿನ ಉತ್ಪಾದನೆಗಾಗಿ ಕೆಲವು ಆದಿವಾಸಿ ಕೃಷಿಕರು ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ.

೭. ಈ ಸಮುದಾಯಗಳು ಪಾರಂಪರಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಹಲವು ಬಗೆಯ ಆಹಾರಬೆಳೆಯ ತಳಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರು, ಆದರೆ ಇಂದು ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲವೇ ಕೆಲವು ತಳಿಗಳು ಮಾತ್ರ ವ್ಯವಸಾಯದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

೮. ರಾಗಿ, ಅವರೆ, ಅಲಸಂದಿ ಮುಂತಾದ ಬೆಳೆಗಳು ಇವರ ಪ್ರಮುಖ ಬೆಳೆಗಳಾಗಿದ್ದು, ಬಿತ್ತನೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಇವರೆ ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದ ಮೂಲಕ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ.

೯. ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಮತ್ತು ಹಸಿರೆಲೆ ಗೊಬ್ಬರಗಳನ್ನು ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆ ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ.

೧೦. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಪಾರಂಪರಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಆಧುನಿಕತೆಯ ಪ್ರಭಾವದಿಂದ ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಹಾಗೂ ಸ್ಟೀಲ್ ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ. ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಮಣ್ಣಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಆರೋಗ್ಯ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತಿತ್ತು. ಅಲ್ಯೂಮಿಯಂ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿರುವುದು ಅವರ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮ ಬಿರುತ್ತಿದೆ.

೧೧. ರಾಗಿ, ಜೋಳ, ಮುಂತಾದ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಲು ಪಾರಂಪರಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟು ಬೀಸುವ ಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಮಸಾಲೆ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಅರೆಯಲು, ಒರಳುಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂದು ಹಿಟ್ಟಿನ ಗಿರಣಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಂತಹ ಆಧುನಿಕ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಶ್ರಮವಹಿಸಿ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿದ್ದರು. ಇಂದು ಆ ಪರಂಪರೆ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ.

೧೨. ಪಾರಂಪರಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ರಾಗಿ, ಜೋಳ ಅವರೆ ಮುಂತಾದ ದೇಸಿ ತಳಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪೋಷಕಾಂಶ ಇರುತ್ತಿದ್ದವು ಇಂದು ಇವರು ರೇಷನ್ ಅಂಗಡಿಗಳಿಂದ ಆಹಾರಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸಿ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಮತ್ತು ಈ ಆಹಾರಧಾನ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಕೊರತೆ ಇದ್ದು ಅನೇಕ ರೋಗಗಳಿಗೆ ತುತ್ತಾಗುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ.

೧೩. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತಿದ್ದ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಗೆಡ್ಡೆ-ಗೆಣಸು, ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲು, ಅಣಬೆಗಳು ಮತ್ತು ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು

ಸೇವಿಸುತ್ತ ಆರೋಗ್ಯದಿಂದಿದ್ದರು. ಇಂದು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದ್ದು, ಇವುಗಳ ಬಳಕೆಯೂ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತ ಸಾಗಿದೆ. ಇದರಿಂದ ಅವರ ಆರೋಗ್ಯದ ತೊಂದರೆಗಳನ್ನು ಅನುಂವಿಸುವಂತಾಗಿದೆ.

೧೪. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಪಾರಂಪರಿಕ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಆಹಾರಗಳು ಇಂದು ಮಾಯವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಕೆಲ ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿದ ಹಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿರುವುದನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ.

೧೫. ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಜೇನು, ಬಿದಿರು, ಕಳಲೆ, ಅಣಬೆ ಮತ್ತು ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಕಾಡಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಇಂದಿಗೂ ಸಹ ಜೀವನ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ.

೧೬. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಮಾಂಸಾಹಾರ ಪ್ರಿಯರು. ಒಂದು ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮಾಂಸಕ್ಕಾಗಿ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದರು. ಯಾವ ಋತುಮಾನದಲ್ಲಿ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬೇಟೆಯಾಡಬೇಕು ಎಂಬ ತಿಳುವಳಿಕೆ ಇವರಲ್ಲಿತ್ತು. ಗರ್ಭಧರಿಸಿದ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಇವರು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿರಲಿಲ್ಲ. ಇಂದು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯನ್ನು ನಿಷೇಧ ಮಾಡಿರುವುದರಿಂದ ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಮಾಂಸಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಹಣ ನೀಡಿ ಖರೀದಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ. ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಹಣ ನೀಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾದೆ ಮಾಂಸಾಹಾರ ಸೇವನೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ.

೧೭. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಗೆಡ್ಡೆ–ಗೆಣಸು, ಹಣ್ಣು, ಸೊಪ್ಪು ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತ ಆರೋಗ್ಯವಾಗಿದ್ದ ಈ ಆದಿವಾಸಿಗಳಿಗೆ ಇಂದು ಕಾಡಿನ ಆಹಾರಗಳು ದೊರೆಯದೆ ಸರಕಾರ ಪೂರೈಸುವ ಆಹಾರಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದುದ್ದರಿಂದ ಅವರ ಆರೋಗ್ಯದ ಮೇಲೆ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮಗಳಾಗಿ ಅನಾರೋಗ್ಯದಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿದ್ದು, ಅದನ್ನು ಸರಿಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯದಿಂದ ಸಾಧ್ಯವಾಗದೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಣ ನೀಡಿ ಆಧುನಿಕ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಪದ್ಧತಿಗೆ ಮೊರೆ ಹೋಗುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ.

೧೮. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯ ಹುಲಿ, ಚಿರತೆ, ಸಿಂಹ ಮುಂತಾದ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಬೇಟೆಯಾಡಿ ತಿಂದುಬಿಟ್ಟ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ, ಅದರಿಂದ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿ ಅನಾರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ತುತ್ತಾದ ಉದಾಹರಣೆಗಳು ಜೇನು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ.

೧೯. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕುಡಿತಕ್ಕೆ ಬಲಿಯಾಗುತ್ತಿರುವವರ ಸಂಖ್ಯೆ ಅಧಿಕವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇವರಲ್ಲಿ ಅನೇಕರು ಹೆಂಡವಿಲ್ಲದೇ ಜೀವನ ನಡೆಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ ಎಂಬ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ತಲುಪಿದ್ದಾರೆ. ಯುವಕರು, ಮಧ್ಯವಯಸ್ಕರು ದುಡಿದ ಹಣವನ್ನೆಲ್ಲ ಹೆಂಡಕ್ಕಾಗಿ ಖರ್ಚುಮಾಡುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ. ಕಳ್ಳತನದಿಂದ ಮಾರಾಟವಾಗುವ ಚೀಪ್ ಲಿಕ್ಕರ

ಕುಡಿದು ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಹಾಳು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವ ಚಿತ್ರಣ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ. ಈ ಅಭ್ಯಾಸದಿಂದ ಯುವಕರಲ್ಲಿ ದುಡಿಯುವ ಶಕ್ತಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ ಬಡತನದಲ್ಲಿಯೇ ಕಾಲ ಕಳೆಯುವಂತಾಗಿದೆ.

೨೦. ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಅನಾರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ತುತ್ತಾದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಸಮುದಾಯದ ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮಗಳೇ ಕಾರಣ ಎಂದು ತಿಳಿದು ಮಂತ್ರವಾದಿಗಳು ಹೇಳುವುದನ್ನು ಪಾಲಿಸುತ್ತ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಮತ್ತಷ್ಟು ಹಾಳುಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವುದು ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ.

೨೧. ಪೂರ್ವಜರಿಂದ ಬಳುವಳಿಯಾಗಿ ಬಂದ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ಅನುಸರಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಕಾಡಲ್ಲಿಯೇ ಸಿಗುವಂತಹ ಬೇರು, ಎಲೆ, ಚಿಗುರು, ತೊಗಟೆ, ಕಾಯಿ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಔಷಧಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. ಅನಾರೋಗ್ಯ ಕಂಡುಬಂದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಬಳಸುವುದನ್ನು ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ.

೨೨. ಹಬ್ಬ, ಜಾತ್ರೆ, ಮದುವೆ ಮುಂತಾದ ಸಮುದಾಯ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಅವರದೇ ಆದಂತಹ ಕಾಡು, ನೃತ್ಯ, ವೇಷಭೂಷಣಗಳನ್ನು ತೊಟ್ಟು ಸಂಭ್ರಮಿಸುವುದನ್ನು ಇಂದಿಗೂ ಕಾಣಬಹುದಾಗಿದೆ. ಉದಾ: ಕುಂಡೆ ಹಬ್ಬ.

೨೩. ವ್ಯವಸಾಯ, ಕೃಷಿ ಕೂಲಿ, ಅರಣ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ಪಶುಸಾಕಾಣಿಕೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು ತಮ್ಮ ಜೀವನೋಪಾಯಕ್ಕಾಗಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತಿರುವ ಉದ್ಯೋಗಗಳಾಗಿವೆ.

೨೪. ಬಹುಪಾಲು ಹಾಡಿಗಳು ಇಂದಿಗೂ ಸಹ ಅರಣ್ಯ ಪ್ರದೇಶದ ಸನಿಹವೇ ಇದ್ದು, ತಮ್ಮ ಹಿಂದಿನ ಜೀವನಾನುಭಗಳನ್ನು ಉಳಿಸುವುದು ಇವರ ಮುಖ್ಯ ಧ್ಯೇಯವಾಗಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಇಂದಿಗೂ ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ತಮ್ಮ ಹಳೆಯ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಶೈಲಿಯಲ್ಲಿಯೇ ಮನೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.

೨೫. ಆಧುನಿಕತೆಯ ಆಕರ್ಷಣೆಯಿಂದ ಇಂದು ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳನ್ನೂ ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಇಡೀ ಆದಿವಾಸಿ ಜನರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ವಿನಾಶದ ಅಂಚಿಗೆ ಸರಿಯುತ್ತಿದೆ. ಹಾಗೆಯೇ ಜ್ಞಾನದ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನವೂ ಕೂಡ ಇಂದು ಬದಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಆ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಪರಿಭಾವಿಸಿದರೆ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನಕ್ಕೆ ಇಂದಿಗೂ ತನ್ನದೇ ಆದ ಮಾನ್ಯತೆ ಇದೆ ಎಂಬುದು ಪ್ರಸ್ತುತ ಜೇನುಕುರುಬ ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಮುದಾಯಗಳ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನದಿಂದ ತಿಳಿದು ಬರುತ್ತದೆ.

೨೬. ವಸಾಹತುಶಾಹಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ರೂಪಿಸಿದ ಜ್ಞಾನದ ಪರಿಕಲ್ಪನೆಗೂ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನಕ್ಕೂ ನಡುವೆ ಅನೇಕ ಭಿನ್ನತೆಗಳಿವೆ ಎಂಬುದು ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಜೀವನವಿಧಾನವನ್ನು ಗಮನಿಸಿದಾಗ ಅರಿವಾಗುತ್ತದೆ. ಏಕೆಂದರೆ ಆದಿವಾಸಿಗಳ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಬದುಕಿನ ನಡುವೆ ಅಂತರವಿಲ್ಲ. ಅಂದರೆ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಅವರ ಬದುಕಿನ ಭಾಗವೇ ಆಗಿದೆ.

೭.೨. ಸಲಹೆಗಳು

೧. ಅರಣ್ಯವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳು ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಅನುವಾಗುವಂತಹ ಶಿಕ್ಷಣ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಈ ಸಮುದಾಯದ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ನೀಡಬೇಕು.

೨. ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳನ್ನು ಬಳಸಲು ಮುಕ್ತ ಅವಕಾಶ ನೀಡಬೇಕು.

೩. ಪ್ರಾಣಿ–ಪಕ್ಷಿಗಳ ಮತ್ತ ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲು, ಕಾಯಿ, ಸೊಪ್ಪುಗಳ ಬಗೆಗಿನ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಮಕ್ಕಳನ್ನು ಕಾಡಿಗೆ ಕರೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವುದು ಹಾಗೂ ಅವುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ನೀಡುವುದು.

೪. ಹಾಡಿಯ ನುರಿತ ಹಿರಿಯರನ್ನು ವಸತಿ ಶಾಲೆಗೆ ಕರೆಯಿಸಿ ಅವರಿಂದ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಪ್ರಕೃತಿ ಬಗೆಗಿನ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ತಿಳಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ಮಾಡಬೇಕು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಈ ಮಕ್ಕಳು ನಾಗರಿಕ ಜಗತ್ತಿನ ಶಿಕ್ಷಣ ಕಲಿಯುತ್ತಾ ತಮ್ಮ ಪಾರಂಪರಿಕ ಹಾಗೂ ಪ್ರಕೃತಿ ನೀಡಿದ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ಮರೆತುಬಿಡುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇದೆ.

೫. ಜೇನುಕುರುಬರು ಮತ್ತು ಬೆಟ್ಟಕುರುಬರು ಪರಂಪರಾನುಗತವಾಗಿ ಅನುಸರಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ, ಕೃಷಿ, ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಎಲ್ಲ ತಿಳುವಳಿಕೆಗಳನ್ನು, ಅವುಗಳಿಂದಾಗುವ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ಸಮಾಜಕ್ಕೆ ತಿಳಿಸುವ ಪ್ರಯತ್ನ ನಡೆಯಬೇಕು.

೬. ಈ ಸಮುದಾಯಗಳಲ್ಲಿರುವ ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಯನ್ನ ಉಳಿಸಿ ಬೆಳಸಿಕೊಂಡು ಹೋಗಲು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯ ನಾರು ಬೇರುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಮುಕ್ತ ಅವಕಾಶ ಕಲ್ಪಿಸಿಕೊಡಬೇಕು.

ಪರಮಾರ್ಶನ ಗ್ರಂಥಗಳು

ಪರಾಮಾರ್ಶನ ಗ್ರಂಥಗಳು

೧. ಅಂಬಳಿಕೆ ಹಿರಿಯಣ್ಣ, ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತೀಯ ಜನಪದ ಕೋಶ, ಮುರಿಗೆಪ್ಪ. ಎ, ಆರ್ವಿಯಸ್ ಸುಂದರಂ ಮತ್ತು ರಮೇಶ ಸ. ಚಿ., (ಸಂ) ಸಂಪುಟ–೧, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ–೨೦೧೧.

೨. ಅಂಬಳಿಕೆ ಹಿರಿಯಣ್ಣ, ಮಲೆನಾಡಿನ ವೈಷ್ಣವ ಒಕ್ಕಲಿಗರ. ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೯೯.

೩. ಅರ್ಕಸಾಲಿ ವೃಷಭೇಂದ್ರಾಚಾರ್, ಮಳೆರಾಜ ಪರಂಪರೆ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೨೦೧೦.

೪. ಅರವಿಂದ ಮಾಲಗತ್ತಿ, (ಪ್ರ. ಸಂ), ಕನ್ನಡ ವಿಷಯ ವಿಶ್ವಕೋಶ, ಪ್ರಾಣಿವಿಜ್ಞಾನ, ಕುವೆಂಪು ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ೨೦೦೬

೫. ಅರವಿಂದ ಮಾಲಗತ್ತಿ, (ಪ್ರ. ಸಂ), ಕನ್ನಡ ವಿಷಯ ವಿಶ್ವಕೋಶ, ಜಾನಪದ, ಕುವೆಂಪು ಕನ್ನಡ ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಸ್ಥೆ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ೨೦೦೬

೬. ಈರಣ್ಣ ಎನ್., ಅಣಬೆ ಕೃಷಿ, ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವಿವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೧೧.

೭. ಕಟಗಿಹಳ್ಳಿಮಠ ಎಸ್. ಎಸ್., ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ: ದಿಕ್ಸೂಚಿ ಲೇಖನಗಳು ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೦೬.

೮. ಕಾಳೇಗೌಡ ನಾಗವಾರ ಮತ್ತು ಎನ್, ಹುಚ್ಚಪ್ಪ ಮಾಸ್ತರ್, ಗಿರಿಜನ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಕನ್ನಡ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು–೨೦೦೦

೯. ಕಿಕ್ಕೇರಿ ನಾರಾಯಣ, ಜೇನುಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನಾಂಗದ ಅವ್ಯಕ್ತ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಪರಂಪರೆ, ನ್ಯಾಷನಲ್ ಫೋಕಲೋರ್ ಸಪೋರ್ಟ್ ಸೆಂಟರ್, ಚೆನ್ನೈ ೨೦೧೧.

೧೦. ಕುಮಾರಪ್ಪ ಜಿ., (ಅನು) ಮಾತೆಯರು ಮಾನ್ಯರಾಗಿದ್ದಾಗ, ನವಕರ್ನಾಟಕ ಪ್ರಕಾಶನ ಬೆಂಗಳೂರು–೨೦೦೪.

೧೧. ಕೇಶವನ್ ಪ್ರಸಾದ, ಕೆ.ಮರಟ್ಟಿ ಮತ್ತು ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ (ಸಂ) ಬುಡಕಟ್ಟು ಅಧ್ಯಯನ ಸಂಪುಟ-೬, ಸಂಚಿಕೆ-೧ (ಜನವರಿ-ಜೂಮ್) ಪ್ರಸಾರಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ-೨೦೦೯.

೧೨. ಕೇಶವನ್ ಪ್ರಸಾದ ಕೆ., ಬುಡಕಟ್ಟು ವಿಸ್ಮಯ, ಅಭಿರುಚಿ, ಪ್ರಕಾಶನ, ಮೈಸೂರು-೨೦೦೫.

೧೩. ಕೇಶವನ್ ಪ್ರಸಾದ ಕೆ. ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ (ಸಂ), ಬುಡಕಟ್ಟು ಅಧ್ಯಯನ, ಸಂ-೫, ಸಂಪು-೩, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ-೨೦೦೮.

೧೪. ಕೇಶವನ್ ಪ್ರಸಾದ ಕೆ. ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ (ಸಂ), ಬುಡಕಟ್ಟು ಅಧ್ಯಯನ, ಸಂ-೩, ಸಂಪು-೧, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ-೨೦೦೮.

೧೫. ಕೋಸಂಬಿ.ಡಿ.ಡಿ, ಪ್ರಾಚೀನ ಭಾರತದ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಮತ್ತು ನಾಗರಿಕತೆ ತಾಂತ್ರಿಕ ರೂಪರೇಷ, (ಅನು: ಟಿ ಎಸ್. ವೇಣುಗೋಪಾಲ್, ಶೈಲಜ)-೨೦೧೧.

೧೬. ಕೃಷ್ಣಯ್ಯ ಡಿ, ಎನ್, ಕೊಡಗಿನ ಇತಿಹಾಸ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು, ೧೯೭೪.

೧೭. ಕೃಷ್ಣ ಪ್ರಸಾದ, ಬೀಜ, ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೦೮.

೧೮. ಗಣಪತಿ, ಬಿ. ಕೆ, ಕೊಡವರು- ಜೀವನ ಪದ್ಧತಿಗಳು, ಐ.ಬಿ.ಹೆಚ್, ಪ್ರಕಾಶನ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೮೧.

೧೯. ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ, (ಲೇ), ಆದಿವಾಸಿಗಳ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ, ಪ್ರಭಾಕರ್ ಎ. ಎಸ್. (ಸಂ), ಆದಿವಾಸಿ ಆಖ್ಯಾನ, ಸಿದ್ದಾರ್ಥ ಪ್ರಕಾಶನ, ಹೊಸಪೇಟೆ-೨೦೦೬

೨೦. ಗಂಗಾಧರ ದೈವಜ್ಞ, ಬುಡಕಟ್ಟು ಹುಟ್ಟು ಸಾವಿನ-ನಡುವೆ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ-೨೦೧೫.

೨೧. ಗಾಣದಾಳು ಶ್ರೀಕಂಠ, ಕೃಷಿ ಉಪಕರಣ, ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೦೮.

೨೨. ಗೋವಿಂದರಾಜು ಟಿ., ಪ್ರಾಚ್ಯ ಜಾನಪದ, ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ, ಬೆಂಗಳೂರು. ೨೦೦೬.

೨೩. ಗೋವಿಂದರಾಜು ಟಿ., (ಸಂ) ಜನಪದ ವೈದ್ಯ, ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು. ೨೦೦೩.

೨೪. ಚಂದ್ರಶೇಖರ ಕಂಬಾರ. (ಸಂ), ಸಂಪುಟ-೧ ಮತ್ತು ೩, ೧೯೮೫, ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ವಿಶ್ವಕೋಶ, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು.

೨೫. ಚಕ್ಕೆರೆ ಶಿವಶಂಕರ್ (ಸಂ), ಜನಪದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು-೨೦೦೩.

೨೬. ತಾರಿಹಳ್ಳಿ ಹನುಮಂತಪ್ಪ (ಸಂ) ಕರ್ನಾಟಕದ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ-೨೦೧೦.

೨೭. ತಾರಿಹಳ್ಳಿ ಹನುಮಂತಪ್ಪ (ಸಂ) ಕರ್ನಾಟಕದ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳು, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ ೨೦೧೦.

೨೮. ದಾಕ್ಷಾಯಿಣಿ, ಗಿರಿಜನರ ಪರಿಸರ ವೈವಿಧ್ಯತೆ, ಕರ್ನಾಟಕ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೧೬.

೨೯. ದೇವೇಂದ್ರ ಕುಮಾರ ಹಕಾರಿ, ಸಂಧ್ಯಾರೆಡ್ಡಿ ಕೆ. ಆರ್., (ಸಂ) ಗ್ರಾಮೀಣ ಬೇಟೆಗಳು, ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ, ಬೆಂಗಳೂರು ೨೦೦೦.

೩೦. ನರೇಂದ್ರ ರೈ ದೇರ್ಲ, ಬೇಟೆ, ಕನಸು ಪ್ರಕಾಶನ, ಪುತ್ತೂರು, ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆ, ೨೦೦೭.

೩೧. ನಾಗೇಗೌಡ ಎಚ್. ಎಲ್., ವೆರಿಯರ್ ಎಲ್ವಿನ್, ಗಿರಿಜನ ಪ್ರಪಂಚ ಸಾಹಿತ್ಯ ಸಾಧನ ಪ್ರಕಾಶನ, ಬೆಂಗಳೂರು.

೩೨. ನಾಗೇಗೌಡ ಎಚ್. ಎಲ್. ವೆರಿಯರ್ ಎಲ್ವಿನರ ಗಿರಿಜನ ಪ್ರಪಂಚ, ಸಾಹಿತ್ಯ ಸದನ, ಪ್ರಕಾಶನ-೧೯೭೯.

೩೩. ನಾಯಕ ಎನ್. ಆರ್., ಕರಾವಳಿ ಕರ್ನಾಟಕದ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿ, ಜಾನಪದ ಪ್ರಕಾಶನ, ಹೊನ್ನಾವರ, ಉತ್ತರ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆ.

೩೪. ನೇಗಿನಹಾಳ ಎಂ. ಬಿ., (ಸಂ) ಜಾನಪದ ಸಾಹಿತ್ಯ ದರ್ಶನ ಭಾಗರ-೨೩, ಜನಪದ ನಂಬಿಕೆಗಳು, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ.

೩೫. ಪದ್ಮ ಪ್ರಸಾದ್, ಎಸ್, ಪಿ., ಮಳೆ, ಸುಂದರ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಕಾಶನ ಧಾರವಾಡ.

೩೬. ಪಾಟೀಲ, ವ್ಹಿ. ಎಲ್., (ಸಂ), ಜಾನಪದ ಸಾಹಿತ್ಯದರ್ಶನ ಭಾಗ-೩೭, ಅರಣ್ಯವಾಸಿ ಜಾನಪದ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಧಾರವಾಡ, ೨೦೧೬.

೩೭. ಪಾಟೀಲ, ವ್ಹಿ. ಎಲ್., (ಸಂ) ಜಾನಪದ ಸಾಹಿತ್ಯ ದರ್ಶನ ಭಾಗ-೩೩ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಪ್ರವಾಸೋದ್ಯಮ, ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ, ೨೦೧೪.

೩೮. ಪಾರ್ವತಮ್ಮ ಸಿ, ರಾಜೇಗೌಡ, ಜಿ. ಎಸ್. ಆದಿವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳ ಬದುಕು ಬವಣೆ, (ಕರ್ನಾಟಕ ಅಧ್ಯಾಯ) ಸಿ. ಆರ್. ಆರ್. ಟಿ. ಡಿ. ಮೈಸೂರು-೨೦೦೫.

೩೯. ಪಾರ್ವತಮ್ಮ ಸಿ, ಆದಿವಾಸಿ ಸಮುದಾಯಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ-೨೦೦೭.

೪೦. ಪ್ರಭಾಕರ್ ಎ. ಎಸ್. (ಸಂ) ಬುಡಕಟ್ಟು ಮೀಮಾಂಸೆ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ-೪೦೦೪.

೪೧. ಪ್ರಭಾಕರ ಎ. ಎಸ್. ಆದಿವಾಸಿ ಆಖ್ಯಾನ, ಸಿದ್ಧಾರ್ಥ ಪ್ರಕಾಶನ, ಹೊಸಪೇಟೆ-೨೦೦೬.

೪೨. ಪ್ರಭಾಕರ್, ಎ. ಎಸ್., ಬುಡಕಟ್ಟು ಸ್ಥಿತ್ಯಂತರಗಳು, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೨೦೦೦.

೪೩. ಪ್ರಶಾಂತ ಎಚ್. ಡಿ. (ಸಂ) ಜನಸಮುದಾಯ ಸಂಪುಟ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೨೦೦೦.

೪೪. ಬಸವರಾಜ ನೆಲ್ಲಿಸರ, (ಸಂ) ಜಾನಪದ ೧೯೯೬, ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು–೧೯೯೬.

೪೫. ಬಸವರಾಜ ಆಕಳವಾಡಿ, (ಸಂ), ಜನಪದಬಲ್ಲಿ ಮಳೆರಾಯನ ಮುನಿಸು, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು–೧೯೮೧.

೪೬. ಭಾನುಮತಿ ವೈಸಿ, ಮಲೆನಾಡ ಬೇಟೆ, (ಲೇ) ಜನಪದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, (ಚಕ್ಕೆರೆ ಶಿವಶಂಕರ ಸಂ) ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೦೩

೪೭. ಬಿರಾದಾರ ಮ.ಗು., ಜಾನಪದ ಜೀವಾಳ, ಪುಸ್ತಕ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಕಲಬುರಗಿ, ೧೯೮೭.

೪೮. ವಿರಾಧಾರ ಎಂ. ಜಿ., ಪಳೆಯುಳಿಕೆಗಳು, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್ತು, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೦೪.

೪೯. ಬೋರಲಿಂಗಯ್ಯ ಹಿ. ಚಿ. ಗಿರಿಜನ ನಾಡಿಗೆ ಪಯಣ, ಕನ್ನಡ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಇಲಾಖೆ, ಬೆಂಗಳೂರು–೨೦೦೦.

೫೦. ಬೋರಲಿಂಗಯ್ಯ ಹಿ. ಚಿ. ಬುಡಕಟ್ಟು ದೈವಾರಾಧನೆ, ಪ್ರಸಾರಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ–೧೯೯೬.

೫೧. ಬೋರಲಿಂಗಯ್ಯ ಹಿ. ಚಿ. ಕರ್ನಾಟಕದ ಜಾನಪದ ಕಲೆಗಳ ಕೋಶ, ಪ್ರಸಾರಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೧೯೯೬.

೫೨. ಬೋರಲಿಂಗಯ್ಯ ಹಿ. ಚಿ., ಅರಣ್ಯದೊಳಗಿನ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು: ಒಂದು ವಿವೇಚನೆ, ಸಂ. ಪ್ರಭಾಕರ ಎ. ಎಸ್, ಆದಿವಾಸಿ ಆಖ್ಯಾನ, ಸಿದ್ಧಾರ್ಥ ಪ್ರಕಾಶನ, ಹೊಸಪೇಟೆ, ೨೦೦೬.

೫೩. ಬೋರಲಿಂಗಯ್ಯ ಹಿ. ಚಿ., ಕಾಡು ಕಾಂಕ್ರೀಟ್ ಮತ್ತು ಜಾನಪದ, ಅಕ್ಷರ ಪ್ರಕಾಶನ, ಬೆಂಗಳೂರು.

೫೪. ಬೋನ್ಸ್ಯೆ ಶ್ರೀನಿವಾಸ್, ಹಿತ್ತಲಗಿಡ, ಸಾಧನಾ ಪ್ರಕಾಶನ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೦೫.

೫೫. ಭಟ್ಟ ಜಿ. ಎಸ್., ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತೀಯ ಜನಪದ ಕೋಶ, ಸಂ, ಮುರಿಗೆಪ್ಪ ಎ ಆರ್ವಿಯಸ್ ಸುಂದರಂ ಮತ್ತು ರಮೇಶ ಸ. ಚಿ, ಸಂಪುಟ–೩, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ–೨೦೧೧.

೫೬. ಭಾಮಿನಿ ರಾಘವಯ್ಯ, ಕೊಡಗಿನ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಮಾನಸ ಗಂಗೋತ್ರಿ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ೨೦೦೭.

೫೭. ಭೈರೇಗೌಡ, ಎಂ (ಸಂ) ಬಾಡಲೊಲ್ಲದ ಕಾಡುಕುರಿಗಳು, ಗಿರಿಜನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಸಂಘ, ಕನಕಪುರ–೧೯೯೯.

೫೮. ಮಂಗಳಾ ಶ್ರೀಧರ್, ಬುಡಕಟ್ಟು ವೈದ್ಯ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಕೆ. ಎಸ್. ಮುದ್ದಪ್ಪಸ್ಮಾರಕ ಟ್ರಸ್ಟ್, ಕೃಷ್ಣಾಪುರ ದೊಡ್ಡಿ.

೫೯. ಮಧು ಗುಂಡ್ಲುಪೇಟೆ, ಕರ್ನಾಟಕ ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನಾಂಗಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ, ಅಕ್ಷತಾ ಪ್ರಕಾಶನ, ಮೈಸೂರು–೨೦೦೨.

೬೦. ಮಂಜುನಾಥ ಬೇವಿನಕಟ್ಟೆ, ದೇಸಿಚಹರೆ, ರೂಪ ಪ್ರಕಾಶನ, ಮೈಸೂರು, ೨೦೦೪.

೬೧. ಮಂಜುನಾಥ ಬೇವಿನಕಟ್ಟೆ, (ಸಂ) ಜಾನಪದ ಕರ್ನಾಟಕ ಸಂಪುಟ–೩, ಸಂಚಿಕೆ–೧, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ–೨೦೦೧.

೬೨. ಮಂಜುನಾಥ ಬೇವಿನಕಟ್ಟೆ, ಜಾನಪದ ಉತ್ಪನನ, ಶಕ್ತಿಪ್ರಿಂಟರ್ಸ್ ಅಂಕ ಪಬ್ಲಿಷರ್ಸ್, ಬೆಂಗಳೂರು–೨೦೦೭.

೬೩. ಮಂಜುನಾಥ ಬೇವಿನಕಟ್ಟೆ, ಜನಪದ ನಂಬಿಕೆಗಳು, ಜ್ಯೋತಿ ಪ್ರಕಾಶನ, ಮೈಸೂರು, ೨೦೦೭.

೬೪. ಮಂಜುನಾಥ ಬೇವಿನಕಟ್ಟೆ, (ಸಂ) ಜಾನಪದ ಕರ್ನಾಟಕ, ಸಂ–೩, ಸಂಚಿಕೆ–೧, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೨೦೦೨.

೬೫. ಮುತ್ತಯ್ಯ ಎಸ್. ಎಂ., ಬುಡಕಟ್ಟು ಜ್ಞಾನಪರಂಪರೆ, ದೇಸಿ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಕಾಶನ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೧೮.

೬೬. ಮೇತ್ರಿ ಕೆ. ಎಂ., ಬುಡಕಟ್ಟು ಕುಲಕಸುಬುಗಳು, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೨೦೦೨.

೬೭. ಮೇತ್ರಿ ಕೆ. ಎಂ. ಮತ್ತು ಚಲುವರಾಜು, ಬುಡಕಟ್ಟು ಅಧ್ಯಯನ ಸಂ–೩, ಸಂ–೧, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ–೨೦೦೬.

೬೮. ಮೊಗಳ್ಳಿ ಗಣೇಶ, ಆದಿಮ, ಸಾರಂಗ ಪ್ರಕಾಶನ, ತಿಪಟೂರು–೨೦೦೫.

೬೯. ಯಶವಂತ ಕುಮಾರ, ಚಾ. ನಾ, ಬುಡಕಟ್ಟು ವೃತ್ತಿ ಮತ್ತು ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ, ಕರ್ನಾಟಕ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೧೭. ರಾಮಚಂದ್ರೇಗೌಡ ಹಿ. ಶಿ., ಜನಪದ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ೨೦೦೭.

೭೦. ರಮೇಶ, ಸ. ಚಿ., (ಸಂ) ಜಾನಪದ ವಸ್ತು ಕೋಶ, ವಿಸ್ತರಣೆ ಹಾಗೂ ಸಲಹಾಕೇಂದ್ರ, ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಗೋಟಗೋಡಿ, ೨೦೧೩.

೭೧. ರಮೇಶ ಸ. ಂ., (ಸಂ) ಕೃಷಿ: ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ ಹಂಪಿ, ೨೦೧೧.

೭೨. ರಮೇಶ ಸ. ಚಿ., ಬುನಾದಿ, ಅಂಶು ಪ್ರಕಾಶನ, ಹೊಸಪೇಟೆ, ೨೦೦೫.

೭೩. ರಾಮಾನುಜಂ ಪಿ. ಎಸ್., ಕೊಡವರು, ಮೈಸೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಮೈಸೂರು–೧೯೭೫.

೭೪. ರಾಮಲಿಂಗಯ್ಯ ಉಪ್ಪಿನಕೆರೆ, ವೈದ್ಯಕೀಯ ನಂಬಿಕೆಗಳ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ, ಕನ್ನಡ ಮುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೯೯.

೭೫. ರಾಜೇಗೌಡ ಹ. ಕ., (ಸಂ) ಜಾನಪದ ಗಂಗೋತ್ರಿ ಸಂಪುಟ–೭ ಸಂಚಿಕೆ–೩, ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು. ೧೯೯೩.

೭೬. ರಾಜೇಗೌಡ ಹ. ಕ., (ಸಂ) ಜಾನಪದ ಗಂಗೋತ್ರಿ ಸಂಪುಟ–೬ ಸಂಚಿಕೆ–೩, ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು–೧೯೯೩.

೭೭. ರಾಜೇಗೌಡ ಹ. ಕ., (ಸಂ) ಜಾನಪದ ಗಂಗೋತ್ರಿ ಸಂಪುಟ–೬, ಸಂಚಿಕೆ–೧, ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೯೩.

೭೮. ಲಕ್ಕಪ್ಪಗೌಡ ಎಚ್. ಜೆ. (ಪ್ರ ಸಂ) ಕರ್ನಾಟಕ ಬುಡಕಟ್ಟುಗಳು, ಸಂಪುಟ–೧ ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಯಕ್ಷಗಾನ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು–೧೯೯೮.

೭೯. ಲಲಿತ ಎ. ಸಿ. ಕಾಡುಕುರುಬರ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ, ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೧೯೯೩.

೮೦. ಲಿಂಗಯ್ಯ, ಟಿ., ಚಕ್ಕೆರೆ ಶಿವಶಂಕರ್, (ಸಂ), ರೋಗಜಾನಪದ, ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಪರಿಷತ್ತು ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೦೮.

೮೧. ವಾಣಿ ಎಸ್. ಪಾಟೀಲ್, ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಆರೋಗ್ಯವೃದ್ಧಿ, ಎಮ್. ಎಸ್. ಶಾಬದಿಮಠ, ಗದಗ, ೨೦೦೭.

೮೨. ವಾಲಿ ಎಂ. ಎಂ. ಬುಡಕಟ್ಟು ಜ್ಞಾನಪರಂಪರೆ, ದೇಸಿ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಕಾಶನ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೧೮.

೮೩. ವಾಸೇಗೌಡ ಜಿ. ವಿ., ನಮ್ಮ ಜನಪದ ನಂಬಿಕೆಗಳು, ಚೇತನ ಬುಕ್ ಹೌಸ್, ಮೈಸೂರು, ೨೦೦೭.

೮೪. ವೀರಣ್ಣ ಎಂ. ಟಿ., ಗಿರಿಜನರ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿಗಳು, ಕರ್ನಾಟಕ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೧೬.

೮೫. ವೀರೇಶ ಬಡಿಗೇರ, ಜಲಶಾಸ್ತ್ರದ ಹಸ್ತಪ್ರತಿಗಳು ಮತ್ತು ದೇಸಿ ವಿವೇಕ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೨೦೧೫.

೮೬. ವಿವೇಕ ರೈ ಬಿ. ಎ., ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ನಂಬಿಕೆಗಳು, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು.

೮೭. ವಿಜಯಕುಮಾರ್ ಎಚ್, ಕುವೆಂಪು ಅವರ ಸಾಹಿತ್ಯ ಮತ್ತು ಗಿರಿಜನ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ವೈವಿಧ್ಯ, ಕರ್ನಾಟಕ ಸಾಹಿತ್ಯ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೧೭.

೮೮. ಶಾಂತವೀರಯ್ಯ ಎಸ್. ಎಂ, ಕೃಷಿವಿಜ್ಞಾನ, ಕೃಷಿವಿಜ್ಞಾನ ವಾಹಿನಿ೯, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೦೮.

೮೯. ಶಾಂತಿನಾಯಕ, ನಮ್ಮ ಗಿಡಮರ ಬಳ್ಳಿಗಳು, ವಿಸ್ತರಣೆ ಹಾಗೂ ಸಲಹಾ ಕೇಂದ್ರ, ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಗೋಟಗೋಡಿ, ೨೦೧೪.

೯೦. ಶಾಂತಿನಾಯಕ, ಜನಪದ ಆಹಾರ ಪಾನೀಯಗಳು, ಜಾನಪದ ಪ್ರಕಾಶನ, ಹೊನ್ನಾವರ (ಉ.ಕ. ಜಿಲ್ಲೆ) ೨೦೦೫.

೯೧. ಶಾಂತಿನಾಯಕ, ಕಾಡಿನ ಆಹಾರ ಬೆಳೆ, ಜಾನಪದ ಪ್ರಕಾಶನ, ಹೊನ್ನಾವರ (ಉ.ಕ. ಜಿಲ್ಲೆ) ೨೦೦೬.

೯೨. ಶಾಂತಿನಾಯಕ, ಜನಪದ ವೈದ್ಯಕೀಯ ಅಡಿಗೆಗಳು, ಮಹಿಳಾ ಪ್ರಕಾಶನ, ಹೊನ್ನಾವರ, ೨೦೦೧.

೯೩. ಶ್ರೀಕಾಂತ ಎಸ್. (ಸಂ) ಆದಿವಾಸಿ ಸ್ವಯಂ ಆಡಳಿತ, ಶಿಕ್ಷಣ ಮುಖೀನ ಪ್ರಗತಿ, (ಡೀಡ್) ಹುಣಸೂರು–೧೯೯೯.

೯೪. ಶಿವಾನಂದ ಎಸ್. ವಿರಕ್ತಮಠ. (ಸಂ), ದೇಸಿ ವೈದ್ಯಪದ್ಧತಿ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ ಮಹಿಳಾ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ವಿಜಾಪುರ–೨೦೧೩.

೯೫. ಸರಸ್ವತಿ. ದು (ಸಂ) ಆಹಾರ, ಪ್ರಸಾರಾಂಗ, ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ ಮಹಿಳಾ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ವಿಜಾಪುರ–೨೦೧೩.

೯೬. ಸುಮಂಗಲಾ ಅತ್ತಿಗೇರಿ, ಕೃಷಿ ಜಾನಪದ ಮತ್ತು ಮಹಿಳೆ, ಕರ್ನಾಟಕ ಜಾನಪದ ಅಕಾಡೆಮಿ, ಬೆಂಗಳೂರು–೨೦೧೦.

೯೭. ಸಿದ್ಧರಾಮಯ್ಯ ಬಿ. ಎಸ್., ಉಪಾಕಿರಣ್, ಸುಸ್ಥಿರ ಕೃಷಿ, ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೦೬.

೯೮. ಹುಚ್ಚಪ್ಪ ಮಾಸ್ತರ ಕುಗ್ವೆ, ಎನ್, ಮಲೆನಾಡು: ದೀವರ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ಸಂಕಥನ, ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೧೬.

೯೯. ಕ್ಷೀರಸಾಗರ, ಕಾಡಿನ ಮಕ್ಕಳ ಒಡನಾಟದಲ್ಲಿ, ಕನ್ನಡ ಪುಸ್ತಕ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ, ಬೆಂಗಳೂರು, ೨೦೦೦.

೧೦೦. ಕ್ಷೀರಸಾಗರ, ಕಾಡಿನ ನಾಡಿ ಮಿಡಿದವರು, ಸಮಗ್ರ ಗ್ರಾಮೀಣ ಆಗ್ರಮಿ ಉಡುಪಿ–೨೦೧೩.

ವೃತ್ತ ಪತ್ರಿಕೆಗಳು ಹಾಗೂ ಮಾಸ ಪತ್ರಿಕೆಗಳು

೧. ಆದರ್ಶ ಎಸ್., ಅಂಚೆ, ದಿನಾಂಕ: ೨೫.೧೨.೨೦೧೭, ಪುಟ–೧, ವಿಕ್ರವಾಣಿ, ಈ ಬಿದಿರು ಖದರು, ವಿಜಯವಾಣಿ.

೨. ಕೃಪಾಕರ ಸೇನಾನಿ, ದಿನಾಂಕ: ೧೩.೧೧.೨೦೧೬, ಪುಟ–೩, ಮುಕ್ತಛಂದ, ಕಣ್ಣರಿಯದೊಡೆಂ ಕರುಳರಿಯದೆ, ಪ್ರಜಾವಾಣಿ.

೩. ನಾಯ್ಕ, ಯು. ಖ., ದಿನಾಂಕ: ೧೮.೩.೨೦೧೮, ಪುಟ–೧, ವಿಜಯವಿಹಾರ, ಬಿದಿರು ಹೂ ಬಿಟ್ಟಿದೆ, ವಿಜಯವಾಣಿ.

೪. ಮೇಘ ಲಕ್ಷ್ಮೀ ಮರುವಾಳ, ದಿನಾಂಕ: ೧೧.೭.೨೦೧೭, ಪುಟ–೧ ಕರ್ನಾಟಕ ದರ್ಶನ, ಮಳೆಗಾಲದ ಮಾಟಗಾತಿಯರು, ಪ್ರಜಾವಾಣಿ.

೫. ವಸಂತಕುಮಾರ್ ಕತಗಾಲ, ದಿನಾಂಕ: ೨೯.೧೨.೨೦೧೮, ಪುಟ-೩, ನವರಂಗ್, ಎಷ್ಟೊಂದ ಬಗೆಯ ಗೆಡ್ಡೆಗಳಿವೆ ಗೊತ್ತಾ?, ಕನ್ನಡಪ್ರಭ.

೬. ವಿನೋದ ಕುಮಾರ್ ಬಿ. ನಾಯ್ಕ್, ದಿನಾಂಕ: ೧೮.೬.೨೦೧೭, ಭಾನುಪ್ರಭಾ, ಪುಟ-೧, ಮಾವುತ ಮಹಾಶಯರ ಇಂಡೋನೇಷಿಯಾ ಸವಾರಿ, ಕನ್ನಡಪ್ರಭ.

೭. ಶಿವಾನಂದ ಕಳವೆ, ದಿನಾಂಕ: ೨೬.೧.೨೦೧೯, ಪುಟ-೩, ಭೂಮಿಕಾ, ಅಡವಿ ಅಡುಗೆಯ ಕಥನಕ, ಪ್ರಜಾವಾಣಿ.

೮. ಶಿವಾನಂದ ಕಳವೆ, ದಿನಾಂಕ: ೧೫.೬.೨೦೧೪, ಪುಟ-೧, ವಿಜಯವಿಹಾರ, ಅರಣ್ಯಲೋಕದ ಅಲೆಮಾರಿ ಅರಿವು, ವಿಜಯವಾಣಿ.

೯. ಶುಭಶ್ರೀ ಕಾಸರವಳ್ಳಿ, ದಿನಾಂ: ೧೧.೮.೨೦೧೮, ಪುಟ-೩, ಪುಟಾಣಿ ಚೀಂವ್, ಚೀಂವ್ ಅಳಿಲು, ವಿಜಯವಾಣಿ.

೧೦. ಶುಭಶ್ರೀ ಕಾಸರವಳ್ಳಿ, ದಿನಾಂ: ೧೦.೩.೨೦೧೮, ಪುಟ-೩, ಪುಟಾಣಿ, ಅರಣ್ಯ ರಕ್ಷಕ ಮಂಗಣ್ಣ, ವಿಜಯವಾಣಿ.

English Books

1. Arora, R.K., Paroda R.S., 1991, Conservation and management concept and approch in plain genetic resources IBPGR Reginal office South and South East Asia New Delhi pp-25

2. Ananthakrishana Iyer L.K The Mysore Tribes And Castes, Volume 4, Mysore Government Press Bangalore.

3. Edger Thurston Ethnographic Notes in Southern India,Vol,4, Asian Educational Services, New Delhi, 1989.

3. L.K.A. Iyer, the Mysore Tribes and Castes, Mittal Publications New Delhi, 2005.

4. Lalitha A. C. Kadukuruba and Jenukuruba Culture, Karnataka Saithya Academy, Bangalore, 1993.

5. Lawrence, D. Souzas. J. Jenukurubas and Kadukurubas Sunesco c0-actio Learning centre, Mangalore, 2004.

6. Misrap. K Jenukuruba Bulletion of Anthropological Survey of India, vol-18 Calcutta, 1975.

7. Metry K. M., Budakattu Kulakasubugalu, Prasaranga, Kannada University, Hampi, 2006.

8. Mutturayapp, Socio-Cultural Factors and Marriage amoung Jenukuruba and Kadukuruba Tribes of Karnataka, Man in India, 1993.

9. Nanjundayya H. V. and Iyer ananthakrishna, The Mysore Tribes and castes, the Mysore University press, vol-4, 1961.

10. Sing K. S., the Scheduled Tribes, Anthropological Survey of India, Oxford University press, 1994.

11. Thurston, Caste and Tribes of Southern India, Govt Press, Madras, Delhi cosmo publication, 1909.

ಮಹಾ ಪ್ರಬಂಧಗಳು

೧. ಗೀತಾ ಎಂ.ಯಕಂಚಿ, ಕರ್ನಾಟಕ ಅರಣ್ಯವಾಸಿ ಬುಡಕಟ್ಟು ಸಮುದಾಯಗಳ ಆಹಾರ ವೈವಿಧ್ಯತೆ ಹಾಗೂ ಭದ್ರತೆ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೨೦೧೧

೨. ಹೊಸಟ್ಟಿ ಭಾರತಿ ಅರ್ಜುನ, ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕುರುಬ ಬುಡಕಟ್ಟು ಒಂದು ಕುಲಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಅಧ್ಯಯನ, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೨೦೧೩

೩. ನಾಗರಾಜ ಜಿ. ಎಸ್ ಕಾಡುಕುರುಬರ ಮತ್ತು ಜೇನುಕುರುಬರ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಜೀವನಾವರ್ತಕಾಚರಣೆಗಳು, ಕನ್ನಡ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಹಂಪಿ, ೨೦೧೩

ಅನುಬಂಧಗಳು

ಮಾಹಿತಿದಾರರ ವಿವರ

ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ

ಛಾಯಾಚಿತ್ರಗಳು

ಮಾಹಿತಿದಾರರ ವಿವರ

ಮಾಹಿತಿದಾರರ ವಿವರ

ಕ್ರಸಂ	ಹೆಸರು	ಸಮುದಾಯ	ವಯಸ್ಸು	ವೃತ್ತಿ	ವಿಳಾಸ
೧	ಪದ್ಮಾವತಿ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೩೨	ಕೂಲಿ	ನಾಗಾಪುರ, ೧ನೇ ಬ್ಲಾಕ್, ಹುಣಸೂರು
೨	ಕೃಷ್ಣಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೨೮	ಕೂಲಿ	ನಾಗಾಪುರ, ೧ನೇ ಬ್ಲಾಕ್, ಹುಣಸೂರು
೩	ಕಾಡಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೨೩	ಕೃಷಿ	ನಾಗಾಪುರ, ೧ನೇ ಬ್ಲಾಕ್, ಹುಣಸೂರು
೪	ರತ್ನಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೦	ಕೂಲಿ	ನೇರಳೆಕುಪ್ಪೆ, ಹೂನಸೂರು
೫	ಮುತ್ತಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೩೭	ಕೂಲಿ	ಕಿರಂಗೂರು ಹಾಡಿ, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ
೬	ಗೌರಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೨೨	ಕೂಲಿ	ಮರಳುಕಟ್ಟೆ, ಬಿ ಹಾಡಿ ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ
೭	ಮಂಜುನಾಥ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೨೨	ಕೃಷಿ	ಮರಳುಕಟ್ಟೆ, ಬಿ ಹಾಡಿ ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ
೮	ಲಕ್ಷ್ಮಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೩೩	ಕೂಲಿ	ಕೊಳವಿಗೆ ಹಾಡಿ, ಹುಸಸೂರು
೯	ಸಂತೋಷ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೨೧	ಮಾವುತ	ದುಬಾರೆ, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ
೧೦	ಅಣ್ಣಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೩೬	ಮಾವುತ	ದುಬಾರೆ, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ
೧೧	ಸತೀಶ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೨೮	ವಾಚರ್	ಮುತ್ತೂರು ಕಾಲೋನಿ, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ
೧೨	ಗುತ್ಯಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೩೯	ವಾಚರ್	ಮುತ್ತೂರು ಕಾಲೋನಿ, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ
೧೩	ಮಹಾದೇವಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೩೫	ವಾಚರ್	ಮುತ್ತೂರು ಕಾಲೋನಿ, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ

೧೪	ಕುಳಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೩೬	ಕೂಲಿ	ಆನೆಮಾಳದ ಹಾಡಿ, ಎಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೧೫	ಕೆಂಚ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೩೩	ಮಾವುತ	ಆನೆಮಾಳದ ಹಾಡಿ, ಎಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೧೬	ಗೋಪಾಲ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೨೧	ಮಾವುತ	ಆನೆಮಾಳದ ಹಾಡಿ, ಎಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೧೭	ಗಂಗೆ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೨೧	ಕೂಲಿ	ಆನೆಮಾಳದ ಹಾಡಿ, ಎಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೧೮	ಗೌರಿ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೩೫	ಕೂಲಿ	ಆನೆಮಾಳದ ಹಾಡಿ, ಎಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೧೯	ಜಯಶ್ರೀ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೨೮	ಕೂಲಿ	ಗೋಳೂರು ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್.ಡಿ. ಕೋಟೆ
೨೦	ದೇವಿ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೩೫	ಕೂಲಿ	ಆನೆಮಾಳದ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್.ಡಿ. ಕೋಟೆ
೨೧	ತೊಲಯ್ಯ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೩೧	ಕೃಷಿ	ಗೋಳೂರು ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್.ಡಿ. ಕೋಟೆ
೨೨	ಮಾದೇವ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೩	ಗಾರ್ಡ್	ಮದ್ದೂರು ಕಾಲೋನಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೨೩	ಜಗದೀಶ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೪	ವ್ಯವಸಾಯ	ಮದ್ದೂರು ಕಾಲೋನಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೨೪	ಸಣ್ಣಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೫೦	ಕೂಲಿ	ಮದ್ದೂರು ಕಾಲೋನಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೨೫	ಬೊಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೫೫	ನರ್ಸ್	ಬೀರಂಬಳ್ಳಿ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೨೬	ಬೊಮ್ಮೇಗೌಡ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೫೬	ಯಜಮಾನ	ಬೀರಂಬಳ್ಳೀ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೨೭	ಲಕ್ಷ್ಮಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೫೮	ವ್ಯವಸಾಯ	ಬಸವನಗಿರಿ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೨೮	ಚಿಕ್ಕ ಸೋಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೮	ಕೂಲಿ	ಹುಣಸೇಕುಪ್ಪೆ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೨೯	ದುಂಡಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೫	ಕೂಲಿ	ಹುಣಸೇಕುಪ್ಪೆ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೩೦	ಮಂಗಳಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೫೦	ಕೂಲಿ	ಕುಡಿಗೆ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ

೩೧	ಸಣ್ಣಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೫೮	ಕೂಲಿ	ಬಿ. ಮಟಗೆರೆ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೩೨	ಲಕ್ಷ್ಮಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೫೯	ಕೂಲಿ	ಕೆಂಪನ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೩೩	ಮಂಜುಳ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೫	ಕೃಷಿ ಕೂಲಿ	ಬ್ರಹ್ಮಗಿರಿ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೩೪	ರತ್ನಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೧	ಕೂಲಿ	ಜಾಗನಕೋಟೆಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೩೫	ಸುಲೋಚನ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೫	ಕೂಲಿ	ಎಲ್ಚಕಟ್ಟೆ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೩೬	ಬೊಮ್ಮಿ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೫೦	ಕೂಲಿ	ಜಾಗನಕೋಟೆ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೩೭	ಚೆನ್ನ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೫	ಕೂಲಿ	ಹುಣಸೇತುಪ್ಪೆಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೩೮	ತಿಮ್ಮಯ್ಯ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೫೦	ಕೂಲಿ	ಬಸವನಗಿರಿಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೩೯	ಮಾದೇಗೌಡ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೧	ಮಾವುತ	ಆನೆಮಾಳದ ಹಾಡಿ, ಡಿ.ಬಿ. ಕುಪ್ಪೆ
೪೦	ಕಾಳ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೫೦	ಮಾವುತ	ದುಬಾರೆ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೪೧	ಮಧು	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೫	ಮಾವುತ	ಮುತ್ತೂರು ಕಾಲೋನಿ, ಪಿರಿಯಪಟ್ಟಣ
೪೨	ತಿಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೫೦	ಮಾವುತ	ಮುತ್ತೂರು ಕಾಲೋನಿ, ಪಿರಿಯಪಟ್ಟಣ
೪೩	ಬಸಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೬	ಕೂಲಿ	ಹುಣಸೇತುಪ್ಪೆಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೪೪	ನಿಂಗಯ್ಯ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೧	ಕೃಷಿ	ಬಸವನಗಿರಿಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೪೫	ಮಹೇಂದ್ರ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೮	ಕೃಷಿ	ಬಿ ಮಟಗೆರೆಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೪೬	ಮಹಾದೇವಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೨	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಗೇಣಿಗದ್ದೆ ಹಾಡಿ, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ
೪೭	ವೀರಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೮	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಕೋಡಂಗೆ ಹಾಡಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ

೪೮	ಹನುಮಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೭೮	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಕೋಡಂಗೆ ಹಾಡಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೪೯	ಸಿದ್ದಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೦	ಕೃಷಿ	ಕೋಡಂಗೆ ಹಾಡಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೫೦	ಕೇತಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೭೦	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಆನೆಮಾಳದ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೫೧	ರಂಗಣ್ಣ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೬	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಆನೆಕಾಡು, ಸೋಮವಾರಪೇಟೆ
೫೨	ಬಸವ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೭೫	ಮಾವುತ	ತಿತಿಮತಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೫೩	ಜವನಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೮೦	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಮಾನಿಮೂತಿಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೫೪	ನಾಗಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೦	ಕೂಲಿ	ಮಾನಿಮೂತಿಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೫೫	ಮಲ್ಲಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೭೦	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ದೇವರಕಾತುತಿತಿಮತಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೫೬	ಬಸಮ್ಮಿ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೭೮	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಕೊಳವಿಗೆ ಹಾಡಿ, ಹುಣಸೂರು
೫೭	ರಾಜಮಣಿ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೫	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ತಿರಂಗೂರು ಹಾಡಿ, ಪಿರಿಯಪಟ್ಟಣ
೫೮	ಪಾರ್ವತಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೮೦	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ತಿರಂಗೂರು ಹಾಡಿ, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ
೫೯	ದೇವೆಗೌಡ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೬	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಕಾತಿಕೊಪ್ಪಲುಹಾಡಿ, ಸೋಮವಾರಪೇಟೆ
೬೦	ಮಾದೇವ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೮	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಪೆಂಜಹಳ್ಳಿ, ಹುಣಸೂರು
೬೧	ಲೋಕಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೨	ಕೃಷಿ	ಅಬ್ಬಳತಿ–ಬಿ ಹಾಡಿ, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ
೬೨	ಲಿಂಗಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೫	ಕೃಷಿ	ಭಾರತವಾಡಿ, ಹುಣಸೂರು
೬೩	ರಾಜು	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೦	ಕೂಲಿ	ನಾಗಾಪುರ ಹಾಡಿ ಹುಣಸೂರು
೬೪	ತಿಮ್ಮಯ್ಯ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೧	ಕೃಷಿ	ಕೊಳವಿಗೆಹಾಡಿ, ಹುಣಸೂರು

೬೫	ದೇವಯ್ಯ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೭೫	ಕೃಷಿ	ಕೊಳವಿಗೆಹಾಡಿ, ಹುಣಸೂರು
೬೬	ಅಣ್ಣಯ್ಯ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೭೦	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಜಾಗನಕೋಟೆಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೬೭	ಕಾಳ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೫	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಜಾಗನಕೋಟೆಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೬೮	ಆನಂದಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೦	ಕೃಷಿ	ಕಿರಂಗೂರು ಹಾಡಿ, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ
೬೯	ಬಸಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೦	ಕೂಲಿ	ಗಂಧದ ಹಾಡಿ, ಸೋಮವಾರಪೇಟೆ
೭೦	ಮುತ್ತಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೪	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಮೇತಿಕುಪ್ಪೆ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೭೧	ಕಾಳಿಂಗ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೮೦	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಕೆರೆಹಾಡಿ ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೭೨	ತಿಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೮೫	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಕೆರೆಹಾಡಿ ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೭೩	ಜವನಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೫	ವೈದ್ಯ	ಆನೆಮಾಳದ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೭೪	ರಂಗಣ್ಣ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೭೦	ವೈದ್ಯ	ಅಬ್ಬಳತಿ–ಏ ಹಾಡಿ, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ
೭೫	ಮಹದೇವಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೮೦	ವೈದ್ಯ	ಕಾರಾಪುರ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೭೬	ಮಾದೇವಾ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೮	ವೈದ್ಯ	ಎಡವನಾಡು, ಸೋಮವಾರಪೇಟೆ
೭೭	ತೋಲಯ್ಯ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೭೫	ವೈದ್ಯ	ತಿತಿಮತಿ, ಪರಿಯಾಪಟ್ಟಣ
೭೮	ಪೂವಯ್ಯ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೮೫	ವೈದ್ಯ	ಜಾಗನಕೋಟೆಹಾಡಿ, ಹೆಚ್.ಡಿಕೋಟೆ
೭೯	ಮಾದಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೭೯	ವೈದ್ಯ	ಮಗ್ಗೆಹಾಡಿ, ಹೆಚ್.ಡಿಕೋಟೆ
೮೦	ರಾಜಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೪	ವೈದ್ಯ	ಹುಣಸೆಕುಪ್ಪೆಹಾಡಿ, ಹೆಚ್.ಡಿಕೋಟೆ
೮೧	ಲಿಂಗಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೭೯	ವೈದ್ಯ	ಎಲ್ಲಕಟ್ಟೆ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್.ಡಿಕೋಟೆ

೮೨	ಕಾಳಯ್ಯ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೭೦	ವೈದ್ಯ	ರಾಜಪುರ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್.ಡಿಕೋಟೆ
೮೩	ಚಿಕ್ಕಬೊಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೦	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಸಂಘದ ರಾಜ್ಯಾಧ್ಯಕ್ಷರು	ಬಿ ಮಟಗೆರೆ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ, ಮೈಸೂರು
೮೪	ವಿಠಲ್ ನಾಣಚಿ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೭೦	ಕೃಷಿ	ಬಸವನ ಗಿರಿ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ, ಮೈಸೂರು
೮೫	ಮುದಲಿ ಮಹಾದೇವಯ್ಯ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೭೦	ಕೃಷಿ	ಜಾಗನ ಕೋಟೆ ಹಾಡಿ, ಎನ್ ಬೇಗೂರು, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ ತಾ, ಮೈಸೂರು
೮೬	ಮುತ್ತಮ್ಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೦	ಸರ್ಕಾರಿ ನೌಕರಿ	ಮುತ್ತೂರು ಕಾಲೋನಿ, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ, ಮೈಸೂರು
೮೭	ಮಾದ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೭೦	ಕೃಷಿ	ಬ್ರಹ್ಮಗಿರಿ ಹಾಡಿ, ಎನ್ ಬೇಗೂರು, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ ತಾ, ಮೈಸೂರು
೮೮	ಕಿರು ಮಾರ (ಪ್ರಲ್ಲಾದ)	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೨೦	ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ	ಜಾಗನ ಕೋಟೆ ಹಾಡಿ, ಎನ್ ಬೇಗೂರು, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ ತಾ, ಮೈಸೂರು
೮೯	ಮಾರ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೦	ಅರಣ್ಯ ಕಾವಲುಗಾರ	ಜಾಗನ ಕೋಟೆ ಹಾಡಿ, ಎನ್ ಬೇಗೂರು, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ ತಾ, ಮೈಸೂರು
೯೦	ಚಲ್ಲಾ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೫೯	ಕೃಷಿ	ಜಾಗನ ಕೋಟೆ ಹಾಡಿ, ಎನ್ ಬೇಗೂರು, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ ತಾ, ಮೈಸೂರು
೯೧	ಮಾದ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೩೦	ಡ್ರೈವರ್	ಜಾಗನ ಕೋಟೆ ಹಾಡಿ, ಎನ್ ಬೇಗೂರು, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ ತಾ, ಮೈಸೂರು
೯೨	ರಾಜೀವ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೦	ಅರಣ್ಯ ಕಾವಲುಗಾರ	ಕೇಂಪನಾಡಿ, ಎನ್ ಬೇಗೂರು, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ ತಾ, ಮೈಸೂರು

೯೩	ಕಾಳ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೩೮	ಕೃಷಿ	ಬ್ರಹ್ಮಗಿರಿ ಹಾಡಿ, ಎನ್ ಬೇಗೂರು, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ ತಾ, ಮೈಸೂರು
೯೪	ಬಿ ಎಂ ಕಾಳ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೨೮	ಮಾವುತ	ಮತ್ತಿಗೋಡು, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೯೫	ಕಾಳಿ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೫	ಕೃಷಿ ಕೂಲಿ	ಬ್ರಹ್ಮಗಿರಿ ಹಾಡಿ, ಎನ್ ಬೇಗೂರು, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ ತಾ, ಮೈಸೂರು
೯೬	ಮಾದ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೬೭	ಕೃಷಿ	ಬ್ರಹ್ಮಗಿರಿ ಹಾಡಿ, ಎನ್ ಬೇಗೂರು, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ ತಾ, ಮೈಸೂರು
೯೭	ಮಾರಕ್ಕ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೪೫	ಕೃಷಿ ಕೂಲಿ	ಜಾಗನ ಕೋಟೆ ಹಾಡಿ, ಎನ್ ಬೇಗೂರು, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ ತಾ, ಮೈಸೂರು
೯೮	ಸೋಮ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೩೨	ಮಾವುತ	ಜಾಗನ ಕೋಟೆ ಹಾಡಿ, ಎನ್ ಬೇಗೂರು, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ ತಾ, ಮೈಸೂರು
೯೯	ಅಣ್ಣಪ್ಪ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೨೯	ಮಾವುತ	ಆನೆಮಾಳದ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್.ಡಿ ಕೋಟೆ
೧೦೦	ಚೆಲ್ಲಿ	ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ	೨೫	ಕೂಲಿ	ಆನೆಮಾಳದ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್.ಡಿ ಕೋಟೆ

ಜೇನುಕುರುಬ

ಕ್ರ.ಸಂ	ಹೆಸರು	ಸಮುದಾಯ	ವಯಸ್ಸು	ವೃತ್ತಿ	ವಿಳಾಸ
೧	ಕರಿಯಜೆ ಕೆ	ಜೇನುಕುರುಬ	೨೮	ಕೂಲಿ	ಎಡವನಾಡು, ಸೋಮವಾರ ಪೇಟೆ, ಕೊಡಗು
೨	ಭೋಜ	ಜೇನುಕುರುಬ	೩೮	ಕೂಲಿ	ರೇಶ್ಮೆಹಾಡಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಕೊಡಗು

೩	ಚಂದ್ರ	ಜೇನುಕುರುಬ	೩೦	ತೋಟಗಾರಿಕೆ	ಗೇಟ್ ಹಾಡಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಕೊಡಗು
೪	ಸರೋಜಾ, ಜೆ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೦	ಕೂಲಿ	ಅಕ್ಕಿಮಾಳ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಗೊಡಗು
೫	ತಿಮ್ಮ	ಜೇನುಕುರುಬ	೩೮	ಕೂಲಿ	ಮತ್ತಿಗೋಡು, ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಕೊಡಗು
೬	ಲೀಲಾ	ಜೇನುಕುರುಬ	೨೫	ಅಡುಗೆ	ದುಬಾರೆಗ್ರಾಮ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಕೊಡಗು
೭	ದೇವಾ	ಜೇನುಕುರುಬ	೨೮	ಮಾವುತ	ದುಬಾರೆಗ್ರಾಮ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಕೊಡಗು
೮	ರಂಗ	ಜೇನುಕುರುಬ	೨೫	ಕೂಲಿ	ಕೊತಂಗೆ ಹಾಡಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಕೊಡಗು
೯	ಚೆನ್ನ	ಜೇನುಕುರುಬ	೩೫	ಮಾವುತ	ದುಬಾರೆ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಕೊಡಗು
೧೦	ಅಣ್ಣಪ್ಪ	ಜೇನುಕುರುಬ	೨೭	ಕೂಲಿ	ಮಜ್ಜಿಗೆಹಳ್ಳಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಕೊಡಗು
೧೧	ಚಂದ್ರ	ಜೇನುಕುರುಬ	೩೦	ಮಾವುತ	ದುಬಾರೆ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಕೊಡಗು
೧೨	ರಾಮ	ಜೇನುಕುರುಬ	೨೬	ಮಾವುತ	ಮತ್ತಿಗೋಡು, ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಕೊಡಗು
೧೩	ಯಶೋಧ	ಜೇನುಕುರುಬ	೨೫	ಕೂಲಿ	ಗದ್ದೆಹಾಡಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಕೊಡಗುಜಿಲ್ಲೆ
೧೪	ಚೆಲ್ಲಿ	ಜೇನುಕುರುಬ	೩೫	ಕೂಲಿ	ನಾಗರಹೊಳೆಹಾಡಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಕೊಡಗುಜಿಲ್ಲೆ
೧೫	ಅಣ್ಣಪ್ಪ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೦	ಕೂಲಿ	ಮರಳುಕಟ್ಟೆ ಹಾಡಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ, ಕೊಡಗುಜಿಲ್ಲೆ
೧೬	ಅಯ್ಯಪ್ಪ	ಜೇನುಕುರುಬ	೨೩	ಕೂಲಿ	ಮಾನಿಮೂಲೆಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೧೭	ರಾಮು	ಜೇನುಕುರುಬ	೩೮	ವಾಚಮನ್	ಎಡವನಾಡು, ಸೋಮವಾರ ಪೇಟೆ
೧೮	ದಾಸಪ್ಪ	ಜೇನುಕುರುಬ	೧೮	ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ	ಎಡವನಾಡು, ಸೋಮವಾರಪೇಟೆ
೧೯	ರಮೇಶ	ಜೇನುಕುರುಬ	೨೨	ವಾಚ್‌ಮನ್	ಹೊಸಹಳ್ಳಿ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ

೨೦	ಹೊನ್ನ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೦	ಮೇಸ್ತ್ರಿ	ಬೆಟ್ಟದಹಾಡಿ, ಹುಣಸೂರು
೨೧	ಕಾಳಿ	ಜೇನುಕುರುಬ	೫೮	ಕೃಷಿ	ಬಾವಾಲಿ ಹಾಡಿ, ಡಿ.ಬಿ. ಕುಪ್ಪೆ
೨೨	ಪುಟ್ಟಮ್ಮ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೭	ಕೂಲಿ	ಮರಳುಕಟ್ಟೆಹಾಡಿ, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ
೨೩	ಸೀತಾ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೨	ಕೂಲಿ	ಮರಳುಕಟ್ಟೆಹಾಡಿ, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ
೨೪	ಮಂಜುಳ	ಜೇನುಕುರುಬ	೫೦	ಕೃಷಿ	ದ್ಯಾವನಹಾಡಿ. ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೨೫	ವಸಂತ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೮	ಕೃಷಿ	ಬ್ರಹ್ಮಗಿರಿ, ಮಾಳದ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೨೬	ಚೆಲ್ಲಿ	ಜೇನುಕುರುಬ	೫೫	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಮಾಳದಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೨೭	ಸುಶೀಲ	ಜೇನುಕುರುಬ	೫೨	ಕೂಲಿ	ಬೋರೆದೇವರ ಮುಂತಿಹಾಡಿ,ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೨೮	ಗೌರಿ	ಜೇನುಕುರುಬ	೫೮	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಮೊತ್ತಹಾಡಿ,ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೨೯	ಜಾನಕಿ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೨	ಕೂಲಿ	ಮೊತ್ತಕೆರೆಹಾಡಿ,ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೩೦	ಸೋಮ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೧	ಮಾವುತ	ಲಕ್ಷ್ಮಿಪುರಹಾಡಿ,ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೩೧	ತಿಮ್ಮಯ್ಯ	ಜೇನುಕುರುಬ	೫೮	ಕೃಷಿ	ಜಾಗನಕೋಟೆಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೩೨	ಕೆಂಚ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೫	ಕೃಷಿ	ಮಾರನಹಾಡಿ,ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೩೩	ಚೆಲ್ಲಾ	ಜೇನುಕುರುಬ	೫೯	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಕೆಂಪನಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೩೪	ಕೆಂಚ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೫	ಕೃಷಿ	ಬ್ರಹ್ಮಗಿರಿಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೩೫	ರಾಮಪ್ಪ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೨	ಕೂಲಿ	ಬ್ರಹ್ಮಗಿರಿ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೩೬	ಚಿಲ್ಲೆಮಾಸ್ತಿ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೫	ವೈದ್ಯ	ದೋಣ್ಣೆಮದ್ದನಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ

೩೭	ಮಾಸ್ತಿ	ಜೇನುಕುರುಬ	೭೫	ವೈದ್ಯ	ಹೊಸಹಳ್ಳಿ ಹಾಡಿ,ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೩೮	ದಾಸಯ್ಯ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೫	ವೈದ್ಯ	ಏಗಲ್ಲೂರುಹಾಡಿ,ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೩೯	ಹೀರಯ್ಯ	ಜೇನುಕುರುಬ	೫೯	ವೈದ್ಯ	ಮಜ್ಜೆ ಹಾಡಿ,ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೪೦	ಬುಂಡಯ್ಯ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೫	ವೈದ್ಯ	ಕಾರೇಪುರಹಾಡಿ,ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೪೧	ಬಸವಯ್ಯ	ಜೇನುಕುರುಬ	೭೦	ವೈದ್ಯ	ಬೂದನೂರುಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೪೨	ರಾಜು	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೮	ವೈದ್ಯ	ಮಾರನಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೪೩	ತಿಮ್ಮಪ್ಪ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೬	ವೈದ್ಯ	ನಾಣಿಚೆಗದ್ದೆಹಾಡಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೪೪	ಗೋಪಾಲ	ಜೇನುಕುರುಬ	೫೫	ವೈದ್ಯ	ನಾಣಿಚೆಗದ್ದೆಹಾಡಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೪೫	ಶಾಂತಿ	ಜೇನುಕುರುಬ	೫೮	ವೈದ್ಯ	ನಾಣಿಚೆಗದ್ದೆಹಾಡಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೪೬	ನಿಂಗಮ್ಮ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೫	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಮಾಳದಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೪೭	ಸೋಮಿ	ಜೇನುಕುರುಬ	೭೦	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಮಾಚ್ಚೂರು, ಡಿ.ಬಿ.ಕುಪ್ಪೆ
೪೮	ಕಾಳಿ	ಜೇನುಕುರುಬ	೭೫	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ವಡ್ಡರಗುಡಿ, ಎಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೪೯	ಅಕ್ಕಮ್ಮ	ಜೇನುಕುರುಬ	೮೫	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಗೋಣಿಗದ್ದೆಹಾಡಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೫೦	ಗೌರಮ್ಮ	ಜೇನುಕುರುಬ	೭೦	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಮಜ್ಜಿಗೆಹಳ್ಳಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೫೧	ಬೊಮ್ಮಿ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೫	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಮಾಳದ ಹಾಡಿ, ಎಚ್. ಡಿ. ಕೋಟೆ
೫೨	ಬಸಮ್ಮ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೯	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಕೊತಂಗೆಹಾಡಿ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೫೩	ಮಾರಕ್ಕ	ಜೇನುಕುರುಬ	೭೨	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ದೇವನಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ

೫೪	ದೇವಯ್ಯ	ಜೇನುಕುರುಬ	೭೫	ಯಜಮಾನ	ಮಾರನ ಹಾಡಿ ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೫೫	ಗಿರಿಯ್ಯ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೮	ಯಜಮಾನ	ಮಾರನ ಹಾಡಿ ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೫೬	ಕಾಳಮ್ಮಿ	ಜೇನುಕುರುಬ	೭೦	ಯಜಮಾನ	ಹುಣಸೆಕುಪ್ಪೆಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೫೭	ಕಾಳಯ್ಯ	ಜೇನುಕುರುಬ	೯೦	ಯಜಮಾನ	ತೆರೆಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೫೮	ದೇವಮ್ಮ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೧	ಯಜಮಾನ	ಮಾರನಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೫೯	ನಾಗಯ್ಯ	ಜೇನುಕುರುಬ	೮೦	ಯಜಮಾನ	ಹುಣಸೆತುಪ್ಪಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೬೦	ನಿಂಗಯ್ಯ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೫	ಯಜಮಾನ	ಕೆರೆಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ
೬೧	ತಿಮ್ಮ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೦	ಮಾವುತ	ನಾಗರಹೊಳೆ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೬೨	ಸೋಮಯ್ಯ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೫	ಯಜಮಾನ	ಬೊಮ್ಮತು
೬೩	ರಾಜು	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೦	ಕೂಲಿ	ರಾಕಾಪುರ ಹಾಡಿ
೬೪	ಬಾಸ್ಕರ್	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೧	ವಾಚರ್	ಬಳ್ಳೆಹಾಡಿ
೬೫	ಸೋಮಣ್ಣ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೮	ಮಾವುತ	ದುಬಾರೆ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೬೬	ಗಿರಿಯಮ್ಮ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೫	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಆನೆಮಾಳದ ಹಾಡಿ
೬೭	ಕಾಳಿ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೯	ವಯಸ್ಸಾದವರು	ಕೆಬ್ಬೆಪುರ ಹಾಡಿ
೬೮	ಬಸವಯ್ಯ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೬	ಯಜಮಾನ	ಕೆಂಪನಹಾಡಿ
೬೯	ಈರಮ್ಮ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೦	ಕೂಲಿ	ಹೊಸಹಳ್ಳಿಹಾಡಿ
೭೦	ಲಿಂಗಮ್ಮ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೦	ಕೂಲಿ	ಮೂಲೆಯೂರುಹಾಡಿ

೭೧	ಕ್ಷೀರ ಸಾಗರ	–	೫೫	ವಿದ್ವಾಂಸರು	ಬೀಚನ ಹಳ್ಳಿ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ, ಮೈಸೂರು
೭೨	ಚಿಕ್ಕಣ್ಣ	ಜೇನುಕುರುಬ	೮೦	ಕೃಷಿ	ಕೆಬ್ಬೆಪುರ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ, ಮೈಸುರು
೭೩	ಬಸಪ್ಪ	ಜೇನುಕುರುಬ	೫೫	ಕೃಷಿ ಕೂಲಿ	ಮರಳುಕಟ್ಟೆ ಹಾಡಿ, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ, ಮೈಸೂರು
೭೪	ಬೊಜಮ್ಮ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೦	ಕೃಷಿ ಕೂಲಿ	ನಾಗಾಪುರ ಹಾಡಿ, ಹುಣಸೂರು, ಮೈಸೂರು
೭೫	ಪುಟ್ಟ ಬಸಯ್ಯ	ಜೇನುಕುರುಬ	೭೫	ಕೃಷಿ	ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ, ಮೈಸೂರು
೭೬	ತಿಮ್ಮ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೦	ಕೃಷಿ ಕೂಲಿ	ನಾಗರಹೊಳೆ ಹಾಡಿ, ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆ
೭೭	ರಮೇಶ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೦	ಮಾವುತ	ನಾಗರಹೊಳೆ ಗೇಟ್ ಹೊಳಗಿನ ಹಾಡಿ, ಕೊಡಗು
೭೮	ಸೋಮಮ್ಮ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೦	ಗ್ರಾಮ ಪಂಚಾಯಿತಿ ಸದಸ್ಯರು	ಆನೆಮಾಳದ ಹಾಡಿ, ಡಿ ಬಿ ಕುಪ್ಪೆ, ಮೈಸೂರು
೭೯	ಚೌಡಯ್ಯ	ಜೇನುಕುರುಬ	೮೫	ಮಾವುತ	ಆನೆಮಾಳದ ಹಾಡಿ, ಡಿ ಬಿ ಕುಪ್ಪೆ, ಮೈಸೂರು
೮೦	ಕುಮಾರ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೧	ಅರಣ್ಯ ಕಾವಲುಗಾರ	ಆನೆಮಾಳದ ಹಾಡಿ, ಡಿ ಬಿ ಕುಪ್ಪೆ, ಮೈಸೂರು
೮೧	ರಾಜು	ಜೇನುಕುರುಬ	೨೧	ಅರಣ್ಯ ಕಾವಲುಗಾರ	ಆನೆಮಾಳದ ಹಾಡಿ, ಡಿ ಬಿ ಕುಪ್ಪೆ, ಮೈಸೂರು
೮೨	ಮಾಸ್ತಿ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೨	ಕೃಷಿ ಕೂಲಿ	ಮೂಲೆಯೂರು ಹಾಡಿ, ಡಿ ಬಿ ಕುಪ್ಪೆ, ಮೈಸೂರು
೮೩	ಲಿಂಗಪ್ಪ	ಜೇನುಕುರುಬ	೫೫	ಕೃಷಿ	ಮಾನಿ ಮೂಲೆ ಹಾಡಿ, ಡಿ ಬಿ ಕುಪ್ಪೆ, ಮೈಸೂರು
೮೪	ರಮೇಶ	ಜೇನುಕುರುಬ	೩೫	ಮಾವುತ	ಬಳ್ಳೆ ಹಾಡಿ, ಮೈಸೂರು
೮೫	ವೆಂಕಟ್ಟಯ್ಯ	ಜೇನುಕುರುಬ	೭೫	ಯಜಮಾನ ಮತ್ತು	ಲಕ್ಷ್ಮೀಪುರ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ, ಮೈಸೂರು ಪೂಜಾರಿ

೮೬	ಕರಿಯಪ್ಪ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೫	ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ	ಮೊತ್ತ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ, ಮೈಸೂರು
೮೭	ರಾಜಣ್ಣ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೩	ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ	ಕೆ ಆರ್ ಪುರ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ, ಮೈಸೂರು
೮೮	ಎತ್ತಯ್ಯ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೭	ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ	ಪೆಂಜಿ ಹಳ್ಳಿ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ, ಮೈಸೂರು
೮೯	ರಾಮಕೃಷ್ಣ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೭	ಡ್ರೈವರ್	ನಾಣಚಿಗದ್ದೆ ಹಾಡಿ, ನಾಗರಹೊಳೆ, ಕೊಡಗು
೯೦	ಬಾಸ್ಕರ	ಜೇನುಕುರುಬ	೨೦	ಮಾವುತ	ನಾಗರಹೊಳೆ ಹಾಡಿ, ಕೊಡಗು
೯೧	ಮಧು	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೫	ವ್ಯಾಪಾರ	ಮರುಳುಕಟ್ಟೆ ಹಾಡಿ, ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ, ಮೈಸೂರು
೯೨	ಸೋಮಣ್ಣ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೦	ಕೃಷಿ	ಮೊತ್ತ ಹಾಡಿ, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ, ಮೈಸೂರು
೯೩	ಶಿವಣ್ಣ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೫	ಕೃಷಿ	ದೇವನಾಡಿ, ಎನ್ ಬೇಗೂರು, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ, ಮೈಸೂರು
೯೪	ಶಿವಣ್ಣ	ಜೇನುಕುರುಬ	೬೫	ಕೃಷಿ	ಹೊಸಳ್ಳಿ ಹಾಡಿ, ಎನ್ ಬೇಗೂರು, ಹೆಚ್ ಡಿ ಕೋಟೆ, ಮೈಸೂರು
೯೫	ಪ್ರವೀಣ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೨	ಮಾವುತ	ದುಬಾರೆ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೯೬	ಸೋಮ	ಜೇನುಕುರುಬ	೫೦	ಮಾವುತ	ದುಬಾರೆ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೯೭	ಬಸವರಾಜು	ಜೇನುಕುರುಬ	೫೫	ಮಾವುತ	ದುಬಾರೆ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೯೮	ಕೃಷ್ಣ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೨	ಮಾವುತ	ದುಬಾರೆ, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೯೯	ರಂಗಪ್ಪ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೫	ಮಾವುತ	ಮತ್ತಿಗೋಡು, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೧೦೦	ಮೂರ್ತಿ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೧	ಮಾವುತ	ಮತ್ತಿಗೋಡು, ವಿರಾಜಪೇಟೆ
೧೦೧	ಕಾಳ	ಜೇನುಕುರುಬ	೪೩	ಮಾವುತ	ಮತ್ತಿಗೋಡು, ವಿರಾಜಪೇಟೆ

ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ

ಪ್ರಶ್ನಾವಳಿ

೧. ನೀವು ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಏನೆಂದು ಕರೆಯುತ್ತೀರಿ?

೨. ಸರಕಾರದ ಕಂದಾಯ ಇಲಾಖೆ ನಿಮ್ಮ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಯಾವ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಗುರುತಿಸಿದೆ?

೩. ಬುಡಕಟ್ಟೇತರರು ನೀವು ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಯಾವ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

೪. ನೀವು ಪರಿಸರದ ಸುತ್ತ ಇರುವ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ಗುರುತಿಸುತ್ತೀರಿ? ಅವುಗಳ ಹೆಸರುಗಳೇನು?

೫. ಆ ಹೆಸರುಗಳು ಬರಲು ಕಾರಣವೇನು? ಅದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಕಥೆಗಳೇನು?

೬. ಆ ಪ್ರದೇಶದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯತೆಯೇನು?

೭. ಆ ಸ್ಥಳಗಳು ಯಾವುದಕ್ಕೆ ಪ್ರಸಿದ್ದವಾಗಿವೆ?

೮. ಆ ಪ್ರದೇಶದ ಐತಿಹ್ಯಗಳೇನಾದರೂ ಇವೆಯೇ?

೯. ಆ ಬೆಟ್ಟಗುಡ್ಡಗಳಿಂದ ನಿಮಗಾಗುವ ಉಪಯೋಗವೇನು?

೧೦. ಆ ಬೆಟ್ಟಗಳನ್ನು ನಿಮ್ಮ ಆರಾಧ್ಯ ದೈವಗಳ ನೆಲೆಗಳಿವೆಯೇ?

೧೧. ದೈವಗಳಿದ್ದರೆ ನೀವು ಅಲ್ಲಿ ಆರಾಧನೆಗೆ ಹೋಗುತ್ತೀರ?

೧೨. ಅಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವ ದೈವಗಳಿವೆ?

೧೩. ಆ ಬೆಟ್ಟ ಗುಡ್ಡಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳಿವೆಯೇ?

೧೪. ಆ ಬೆಟ್ಟ ಗುಡ್ಡಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಆಚರಣೆ ನಂಬಿಕೆ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ ಇವೆಯೇ?

೧೫. ಆ ಬೆಟ್ಟ ಗುಡ್ಡಗಳಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳಾವುವು?

೧೬. ಬೆಟ್ಟ ಗುಡ್ಡಗಳಲ್ಲಿರುವ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಸಸ್ಯ ಸಂಪತ್ತು ಅಲ್ಲಿ ಇವೆಯೇ?

೧೭. ಅದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

೧೮. ಬೆಟ್ಟಕ್ಕೂ ನಿಮಗು ಇರುವ ಸಂಬಂಧವೇನು?

೧೯. ನಿಮ್ಮ ಪರಿಸರದ ಬೆಟ್ಟ ಗುಡ್ಡಗಳಲ್ಲಿ ಇತರೆ ಸಮುದಾಯದವರು ವಾಸಿಸುತ್ತಿವೆಯೇ? ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆ ಅವರ ಮತ್ತು ನಿಮ್ಮ ನಡುವಿನ ಸಂಬಂಧಗಳನ್ನು ಕುರಿತು

೨೦. ನೀವು ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವ ಪ್ರದೇಶದಗಳಲ್ಲಿ ದೆವ್ವ ಭೂತದ ಮಾಹಿತಿ ಇದೆಯೇ?

೨೧. ಬೆಟ್ಟ ಗುಡ್ಡಗಳ ಅಥವಾ ನೀವು ವಾಸಿಸುವ ಪ್ರದೇಶದ ಬಗೆಗೆ ಪೌರಾಣಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆ ಏನಾದರೂ ಇದೆಯೇ?

೨೨. ಈ ಬೆಟ್ಟ ಗುಡ್ಡಗಳನ್ನು ರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ದೇವತೆಗಳು ಇದ್ದಾರೆಯೇ? ಇದ್ದರೆ ಅವರ ಬಗೆಗೆ ಇರುವ ಕಥೆ, ನಂಬಿಕೆ ಆಚರಣೆಗಳೇನು?

೨೩. ಆ ಬೆಟ್ಟ ಗುಡ್ಡಗಳ ಮೇಲೆ ನಮ್ಮವರು ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆಯೇ? ಹಿಂದೆ ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆ ನೀರಿನ ಸೌಕರ್ಯ

೨೪. ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವುದರ ಬಗ್ಗೆ ಕುರುಹುಗಳು ಏನಾದರೂ ಇದ್ದಾವೆಯೇ?

೨೫. ಬೆಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಗುಹೆಗಳು ಇವೆಯೇ?

೨೬. ಗುಹೆಗಳಲ್ಲಿ ಚಿತ್ತಾರಗಳು ಎನಾದರು ಇವೆಯೇ?

೨೭. ಈ ಪ್ರದೇಶ ಯಾವ ರಾಜರ ಆಳ್ವಿಕೆಗೆ ಒಳಪಟ್ಟಿತ್ತು?

೨೮. ಐತಿಹಾಸಿಕ ಮತ್ತು ಪೌರಾಣಿಕ ವಿಷಯಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಮಾಹಿತಿಗಳು ಆ ಬೆಟ್ಟ ಗುಡ್ಡಗಳಿವೆಯೇ?

೨೯. ಬೆಟ್ಟ ಗುಡ್ಡ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಕಾವ್ಯಗಳೇನಾದರೂ ಇವೆಯೇ?

೩೦. ನೀವು ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವ ಪರಿಸರದ ಕುರಿತು ಕಥೆ – ಕಾವ್ಯಗಳೇನಾದರೂ ಇವೆಯೇ?

೩೧. ಆ ಬೆಟ್ಟ ಗುಡ್ಡಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ನಾಯಕರು ನೆಲೆಗಳಿವೆಯೇ? ಅವರನ್ನು ಕುರಿತು ಕಥೆ ಐತಿಹ್ಯ, ನಂಬಿಕೆ ಆಚರಣೆಗಳಿವೆಯೇ?

೩೨. ನಿಮ್ಮ ಭೌಗೋಳಿಕ ಪರಿಸರದ ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಗಡಿ ಜಮ್ಮೂ ಪರಿಕಲ್ಪನೆ ಹೇಗಿದೆ?

೩೩. ಗಡಿಯನ್ನು ಹೇಗೆ ಗುರುತಿಸುತ್ತಿರಿ? ಅವುಗಳ ಹೆಸರುಗಳೇನು?

೩೪. ಗಡಿಗಳನ್ನು ಕಾಯುವ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಯಾರದು?

೩೫. ಗಡಿಗಳನ್ನು ಕಾಯುವ ದೇವತೆಗಳು ಇದ್ದಾರೆಯೇ? ಅವು ಯಾವುವು?

೩೬. ಗಡಿಗಳ ದೇವತೆಗಳ ಕಥೆ ಆಚರಣೆ ನಂಬಿಕೆಗಳು

೩೭. ನೀವು ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಕೆರೆ, ಬಾವಿ, ಹಳ್ಳ, ಹೊಳೆ, ನದಿ ಮುಂತಾದ ನೀರಿನ ಮೂಲಗಳಿವೆಯೇ?

೩೮. ಅವುಗಳನ್ನು ಯಾವ ಯಾವ ಹೆಸರುಗಳಿಂದ ಕರೆಯುತ್ತೀರಿ?

೩೯. ಆ ಯೋಜನೆಗಳ ಹಿನ್ನೆಲೆಯೇನು? ಅದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಕಥೆ ಐತಿಹ್ಯ, ವಿಧಿನಿಷೇಧ, ಆಚರಣೆ, ನಂಬಿಕೆಗಳಿವೆಯೇ?

೪೦. ನೀವು ಯಾವ ಪ್ರದೇಶದ ನೀರಿನ ಬಳಕೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಕೊಡುತ್ತೀರಿ?

೪೧. ಪವಿತ್ರ ನೀರು ಎಂಬುದು ನಿಮ್ಮ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿದೆಯೇ?

೪೨. ಅದನ್ನು ಯಾವ ಯಾವ ಕಾರಣಗಳಿಗೆ ಯಾವ ಸಂದರ್ಭಗಳಿಗೆ ಯಾವ ಆಚರಣೆಗಳಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತೀರಿ?

೪೩. ಅದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳಿವೆಯೇ?

೪೪. ಮಾಟ ಮಂತ್ರ ಮೋಡಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಆ ನೀರನ್ನು ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

೪೫. ಆರೋಗ್ಯ ಅನಾರೋಗ್ಯದ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ನೀರು ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತಿದೆಯೇ?

೪೬. ಕೃಷಿ ಸಂಬಂಧಿ ಆಚರಣೆಗಳಿಗೆ ಆ ನೀರನ್ನು ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

೪೭ ನಿಮ್ಮ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿರು ಆರಾಧ್ಯ ದೈವಗಳಾವುವು? ಅವುಗಳ ವ್ಯಾಪ್ತಿ?

೪೮. ಆ ದೈವಗಳ ವಿಶೇಷತೆ ಏನು? ಅದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆಚರಣೆ, ನಂಬಿಕೆ, ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳು? ಆ ದೈವಗಳಿಗೆ ಪ್ರಿಯವಾದ ಆಹಾರ? ಹರಕೆಗಳು ವಾರ್ಷಿಕಾವರ್ತನ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಮುದಾಯದ ಮೂಲ ಹಬ್ಬಗಳಿರುವ ಸಂಬಂಧಗಳು

೪೯. ನಿಮ್ಮ ನಿಮ್ಮ ಕುಲಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತಹ ಆರಾಧ್ಯ ದೈವಗಳು ನಿಮ್ಮ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿವೆಯೇ?

೫೦. ನಿಮ್ಮ ಕುಲಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆರಾಧ್ಯ ದೈವಗಳು ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿವೆ?

೫೧. ಮಾತೃದೇವತೆಗಳು ಮತ್ತು ಪಿತೃದೇವತೆಗಳೇಷ್ಟು?

೫೨. ನಿಮ್ಮ ಪರಿಸರದ ಧಾರ್ಮಿಕ ಗಡಿಗಳು ಎಲ್ಲಿಂದ ಎಲ್ಲಿಯವರೆಗೆ? ಅವುಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ಗುರುತಿಸುತ್ತೀರಿ?

೫೩. ಯವ ಯಾವ ಕುಲದವರು ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವ ಹಾಗೆ ವಾಸಿಸಲು ಪ್ರಮುಖ ಕಾರಣಗಳೇನದರೂ ಇವೆಯೇ

೫೪. ನಿಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರು ನದಿ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದರೆ? ಹೌದಾದರೆ

೫೫. ಯಾವ ಯಾವ ನದಿಯ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ವಾಸಿಸುತ್ತಿದ್ದರು?

೫೬. ಅಲ್ಲಿಂದ ವಲಸೆ ಬರಲು ಕಾರಣಗಳೇನು?

೫೭. ಆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ನಿಮ್ಮ ಆರಾಧ್ಯ ದೈವಗಳ ಕುರುಹುಗಳು ಇಂದು ಉಳಿದಿವೆಯೇ? ಅಲ್ಲಿಗೆ ನೀವು ಹೋಗಿ ಬರುತ್ತೀರಾ?

೫೮. ಅಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವ ಆಚರಣೆಗಳನ್ನು ಮಾಡತ್ತೀರಾ?

೫೯. ಅಲ್ಲಿ ನಿಮ್ಮ ಪೂರ್ವಜರ ಸಮಾಧಿ ಸ್ಥಳಗಳಿವೆಯೇ?

೬೦. ನದಿಯ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಪ್ರಮುಖವಾದ ಸಸ್ಯ ಸಂಪತ್ತು ಯಾವುದು?

೬೧. ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಬಂಧಿ ಸಸ್ಯಗಳು ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳಾವುವು?

೬೨. ಅವುಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ಗುರುತಿಸುತ್ತೀರಿ?

೬೩. ಅವುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಬಗ್ಗೆ ಹೇಗೆ?

೬೪. ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವ ಮರಗಳು ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿವೆ?

೬೫. ಆ ಮರಗಳನ್ನು ನೀವು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತೀರಾ?

೬೬. ಆ ಮರಗಳ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯತೆಯೇನು? ಉಪಯೋಗಗಳೇನು?

೬೭. ನಿಮ್ಮ ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ದೇವರಕಾಡ ಅಥವಾ ಪ್ರದೇಶ ನಿಷೇಧಿತ ಕಾಡು ಎಂಬುದು ಇದೆಯೇ? ಇದ್ದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಕಾರಣಗಳೇನು?

೬೮. ಅಂಥಹ ಕಾಡುಗಳ ಬಗೆಗೆ ಇರುವ ಕಥೆ ಪುರಾಣ ನಂಬಿಕೆ ಹಾತು ಐತಿಹ್ಯ ಮುಂತಾದವುಗಳ ವಿವರ?

೬೯. ಪ್ರವೇಶ ನಿಷೇಧ ವಿದ್ದರೆ ಕಾರಣವೇನು?

೭೦. ನೀವು ಈ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತೀರಿ?

೭೧. ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಮಣ್ಣು ಯಾವ ರೀತಿಯದ್ದು? ಕೆಂಪು ಮತ್ತು ಕರಿ

೭೨. ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಮಣ್ಣು ಯಾವ ಬೆಳೆಗೆ ಅತ್ಯಂತ ಸೂಕ್ತವಾದದ್ದು?

೭೩. ಈ ಪ್ರದೇಶದ ಮಣ್ಣಿನ ಗುಣ ಲಕ್ಷಣ ಸ್ವಭಾವಗಳನ್ನು ಕುರಿತು ಮಾಹಿತಿ ಮತ್ತು ಈ ಮಣ್ಣಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿರುವ ವಿಷೇಶತೆ ಇದ್ದರೆ

೭೪. ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬಗೆಗೆ ನಂಬಿಕೆ, ಆಚರಣೆ, ಸಂಪ್ರದಾಯ ವಿಶೇಷತೆ ಏನಾದರು ಇದೆಯೇ?

೭೫. ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ನೀವು ಪೂಜಿಸುತ್ತೀರಿ ಮತ್ತು ಆರಾಧಿಸುತ್ತೀರಿ?

೭೬. ನೀವು ವಾಸಿಸುತ್ತಿರುವ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೆ ಹೆಸರೇನು?

೭೭. ಆ ಜಾತಿಗಳ ಹಿನ್ನೆಲೆ? ಆ ಜಾತಿಗಳ ಹೆಸರು ಬರಲು ಕಾರಣವೇನು?

೭೮. ಅದಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಕಥೆ ಪುರಾಣ, ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ನಾಯಕರ ಕಥನಗಳು ಭೌಗೋಳಿಕ ಹಿನ್ನೆಲೆ, ಆರಾಧ್ಯ ದೈವಗಳು, ಆಚರಣೆ, ನಂಬಿಕೆ ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳು?

ಬೇಟೆ

೧. ಬೇಟೆಗೆ ಮುನ್ನ ಗಮನಿಸಬೇಕಾದ ಅಂಶಗಳಾವುವು?

೨. ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಯಾವ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಚಟುವಟಿಕೆಯಿಂದ ಇರುತ್ತವೆ

೩. ಯಾವ ಋತುಮಾನದಲ್ಲಿ ದಷ್ಟ ಪುಷ್ಟವಾಗಿರುತ್ತವೆ.

೪. ಯಾವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಗವಿ, ಗೂಡು, ಪೊಟರೆ, ಪೊದೆಗಳಿಂದ ಹೊರಬರುತ್ತವೆ?

೫. ಋತುಮಾನಗಳಿಗನುಗುಣವಾಗಿ ಲಭ್ಯವಾಗುವ ಆಹಾರ, ಹಣ್ಣು, ಹಂಪಲು, ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಎಂತಹ ಆಹಾರ ಇಷ್ಟ?

೬. ಯಾವ ಯಾವ ಕಾರಣಗಳಿಗೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ?

೭. ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬೇಟೆಗೆ ಎಂತಹ ಜಾಗಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಿ ಬೇಟೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ?

೮. ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಹಿಂಡು ಹಿಂಡಾಗಿ ಬಂದಾಗ ಬೇಟೆಯಾಡಲು ಸೂಕ್ತವೇ ? ಅಥವಾ ಇಲ್ಲವೇ ಯಾಕೆ?

೯. ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸುವ ತಂತ್ರಗಳಾವುವು?

೧೦. ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳಾವುವು?

೧೧. ಬೇಟೆಯ ಬಗೆಗಳು ಯಾವುವು?

೧೨. ಬೇಟೆಯ ಸಿದ್ಧತೆ ಹೇಗಿರುತ್ತದೆ?

೧೩. ಬೇಟೆಯ ಸಾಧನಗಳು ಯಾವುವು?

೧೪. ಬೇಟೆಯ ಉಡುಗೆ ತೊಡುಗೆಗಳಾವುವು?

೧೫. ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ದೇವರುಗಳಾವುವು?

೧೬. ಬೇಟೆಯ ನಂಬಿಕೆ ಮತ್ತು ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳು?

೧೭. ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಕ್ರಮ ಹೇಗೆ?

೧೮. ಬೇಟೆಯನ್ನು ಎಡೆ ಇಡುವುದು ಹೇಗೆ?

೧೯. ಬೇಟೆಯನ್ನು ಪಾಲು ಹಾಕುವುದು?

೨೦. ಬೇಟೆಯ ಪ್ರಸ್ತುತ ಸ್ಥಿತಿ ಹೇಗಿದೆ?

೨೧. ಬೇಟೆಗೆ ಕರೆದೊಯ್ಯುವ ಇತರೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳಾವುವು? ಅವುಗಳ ಪಾತ್ರವೇನು?

೨೨. ಬೇಟೆ ನಿಶ್ಚಯವನ್ನು ಹೇಗೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

೨೩. ಬೇಟೆಯ ನಿರ್ಬಂಧಗಳಾವುವು?

೨೪. ದೊರೆತ ಬೇಟೆಯನ್ನು ಹಂಚುವಾಗ ಕೆಲವೊಂದು ಕ್ರಮ ವಿಧಿಗಳಿವೆ?

೨೫. ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಬೇಟೆಗೆ ಯಾರು ಯಾರು ಹೋಗುತ್ತೀರಾ?

೨೬. ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗಲು ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಅವಕಾಶವಿದೆಯೇ?

೨೭. ಹಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಯಾವ ಕಾಲ ಸೂಕ್ತ?

೨೮. ಯಾವ ಯಾವ ಹಕ್ಕಿಗಳು ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯ?

೨೯. ಯಾವ ಯಾವ ಹಕ್ಕಿಗಳು ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲ?

೩೦. ಔಷಧಿ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಹಕ್ಕಿಗಳಾವುವು?

೩೧. ಹಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಬಳಸುವ ತಂತ್ರಗಳಾವುವು?

೧. ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ತಂತ್ರಗಳಾವುವು?

೨. ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗೆ ಯಾವ ರೀತಿಯ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

೩. ಬೇಟೆಗೆ ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಗಳಾವುವು?

೪. ಬೇಟೆಗೆ ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯೇ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೀರಾ ಅಥವಾ ಮನೆಯಿಂದಲೇ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುತ್ತೀರಾ?

೫. ಬೇಟೆಗೆ ಬಳಸಿದ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ಸಂರಕ್ಷಿಸುತ್ತೀರಾ? ಮತ್ತು ಅವುಳಗನ್ನು ಇತರೆ ಕೆಲಸಗಳಿಗೂ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ ಅಥವಾ ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲವೋ? ಬಳಸಿದರೆ ಯಾವ ಕೆಲಸಗಳಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ? ಬಳಸದಿದ್ದಲ್ಲಿ ಯಾಕೆ ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ?

೬. ಬೇಟೆಗೆ ಬಳಸಿದ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಇಡುತ್ತೀರಾ ಅಥವಾ ಮನೆಗೆ ಹೊರಗಡೆ ಅಥವಾ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯೇ ಬಿಟ್ಟು ಬರುತ್ತೀರಾ ಅಥವಾ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿಯೇ ಅಜ್ಞಾತ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಬಚ್ಚಿಡಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ? ಅಥವಾ ಊರ ಹೊರಗಡೆ ಇಡಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ?

೭. ನೀವು ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಸಮಯ ಯಾವುದು? (ಹಗಲು ಅಥವಾ ರಾತ್ರಿ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿಯೋ)

- ಹಗಲು ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯಾಡುವುದು ಹೆಚ್ಚೋ ಹಾಗಾದರೆ ಯಾಕೆ?
- ರಾತ್ರಿ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯಾಡುವುದು ಹೆಚ್ಚೋ ಹಾಗಾದರೆ ಯಾಕೆ?
- ಹಗಲು ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯಾಡುವುದು ಕಡಿಮೆ ಎನ್ನುವುದಾದರೆ ಯಾಕೆ?
- ರಾತ್ರಿ ಹೊತ್ತಿನಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯಾಡುವುದು ಕಡಿಮೆ ಎನ್ನುವುದಾದರೆ ಯಾಕೆ?
- ಬೇಟೆಯನ್ನು ನಿತ್ಯವು ಅಥವಾ ವಾರಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಅಥವಾ ತಿಂಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಅಥವಾ ವರ್ಷದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಬಾರಿ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತೀರಾ?

೮. ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳಾವುವು?

• ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ? ಅವು ಯಾವುವು?
• ಕ್ರೂರ ಮೃಗಗಳನ್ನೇ ಅಥವಾ ಸಾಧು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನೋ ಅಥವಾ ದೈತ್ಯ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನೋ?
• ಕ್ರೂರ ಮೃಗಗಳನ್ನಾದರೆ ಅಥವಾ ಸಾಧು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನಾದರೆ ಅಥವಾ ದೈತ್ಯ ಪ್ರಾಣಿಗಳ್ನನಾದರೆ ಯಾಕೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಬೇಟೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

೯. ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಚಲನವಲನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದರ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?
• ಕ್ರೂರ ಮೃಗಗಳ ಚಲನಚಲನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?
• ಸಾಧು ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಚಲನಚಲನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?
• ದೈತ್ಯ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಚಲನವಲನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೧೦. ಬೇಟೆಗಾರರು ಬೇಟೆಗೆ ಹೋಗುವಾಗ ಮನೆ ಅಥವಾ ಊರಿನಿಂದ ಹೊಗುವುದಾದರೆ ಯಾವ ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ಮೊದಲು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ?
• ಉತ್ತರ, ದಕ್ಷಿಣ, ಪೂರ್ವ, ಪಶ್ಚಿಮ
• ಇಂತಹದೇ ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ಹೋಗುವುದಾದರೆ ಯಾಕೆ ಅದೇ ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ಹೋಗುತ್ತಾರೆ?
• ಬರುವಾಗ ಯಾವ ದಿಕ್ಕಿನಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ಯಾಕೆ?

೧೧. ಬೇಟೆಯಾಡಿದ ಪ್ರಾಣಿಯ ಮಾಂಸವನ್ನು ಹೇಗೆ ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೀರಾ?
• ಮಾಂಸವನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಯಾವ ರೀತಿಯದ್ದಾಗಿರುತ್ತದೆ
• ಮಾಂಸವನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳಲು ಯಾವ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?
• ಬೇಟೆಯಾಡಿದ ಪ್ರಾಣಿಯ ಮಾಂಸವನ್ನು ದೇವರಿಗೆ ಅರ್ಪಿಸಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ?

೧೨. ಬೇಟೆಯಾಡಿದ ಪ್ರಾಣಿಯ ಮಾಂಸವನ್ನು ಎಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುತ್ತಿರಾ?
• ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಅಥವಾ ಮನೆಯ ಹೊರಗಡೆಯೇ?
• ಮನೆಯ ಹೊರಗಡೆಯಾದರೆ ಯಾಕೆ
• ಮಾಂಸಾಹಾರ ಬೇಯಿಸಲು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಒಲೆ ಏನಾದರೂ ಇರುತ್ತದೆಯೇ? ಇದ್ದರೆ ಎಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತದೆ? ಮನೆ ಒಳಗೆ ಅಥವಾ ಮನೆಹೊರಗಡೆ? ಯಾಕೆ?

೧೩. ಮಾಂಸದ ಊಟ
• ಮಾಂಸದ ಊಟವನ್ನು ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ಸೇವಿಸಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ? ಅಥವಾ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿಯೇ?
• ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ಸೇವಿಸುವುದಾದರೆ ಎಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಯಾಕೆ?

• ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಸೇವಿಸುವುದಾದರೆ ಎಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಯಾಕೆ?

೧೪. ಬೇಟೆಯಾಡಿದ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಔಷಧಿ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

- ಯಾವ ಕಾಯಿಲೆಗಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?
- ಮನುಷ್ಯ ಸಂಬಂಧಿ ಕಾಯಿಲೆಗೋ ಅಥವಾ ಪ್ರಾಣಿ ಸಂಬಂಧಿ ಕಾಯಿಲೆಗೋ?
- ಮನುಷ್ಯ ಸಂಬಂಧಿ ಕಾಯಿಲೆಯಾದರೆ ಯಾವ ಯಾವ ಕಾಯಿಲೆಗೆ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?
- ಪ್ರಾಣಿ ಸಂಬಂಧಿ ಕಾಯಿಲೆಯಾದರೆ ಯಾವ ಯಾವ ಕಾಯಿಲೆಗೆ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?
- ಕಾಯಿಲೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಔಷಧಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?
- ಔಷಧಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಬಳಸುವ ಇತರೆ ವಸ್ತುಗಳಾವುವು?
- ಔಷಧಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಬಳಸುವ ಇತರೆ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಎಲ್ಲಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ? ಕಾಡಿನಿಂದಲೇ ಅಥವಾ ಮನೆಯ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನಿಂದ
- ಔಷಧಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?
- ತಯಾರದ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಹೇಗೆ ಸಂರಕ್ಷಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ?
- ಔಷಧಿಯನ್ನು ಯಾವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ? ಬ್ರಾಹ್ಮಿ ಮೂಹೂರ್ತ, ಬೆಳಿಗ್ಗೆ, ರಾತ್ರಿ, ಮದ್ಯಾಹ್ನ.
- ಔಷಧಿಯನ್ನು ಎಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ? ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಮನೆಯಲ್ಲಿ?
- ಔಷಧಿಯನ್ನು ಕಾಯಿಲೆ ಬಂದಂತಹ ವ್ಯಕ್ತಿಗೆ ಯಾವ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ? ಮತ್ತು ಯಾವಾಗ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ?
- ಔಷಧಿಯನ್ನು ಇಂತಿಷ್ಟೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೀಡಲು ಯಾವುದಾದರೂ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ?
- ಔಷಧಿಯನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲು ಬಳಸುವ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ಯಾವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ತಯಾರಿಸಿದ ಔಷಧಿಯನ್ನು ರೋಗಿಗೆ ಎಷ್ಟು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಕೊಡಬೇಕು?
- ಬೇಟೆಯಾಡಲು ಇತರೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಸಹಾಯ ಪಡೆಯುತ್ತೀರಾ? ಪಡೆಯುವುದಾದರೆ ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೀರಾ?
- ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಮುದಾಯದವರ ಸಹಕಾರ ಪಡೆಯುತ್ತೀರಾ?
- ಬೇಟೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ನಿಮ್ಮ ಕುಲ ದೈವಗಳನ್ನು ಆರಾಧಿಸಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ? ಮತ್ತು ಆ ದೈವಗಳಾವುವು?

• ಬೇಟೆ ದೊರೆತ ಮೇಲೆ ನಿಮ್ಮ ಕುಲದೈವಗಳನ್ನು ಆರಾಧಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?
• ಯಾವ ಯಾವ ಹಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯನ್ನು ಆಡುತ್ತೀರಾ?
• ಬೇಟೆಯನ್ನು ಮನರಂಜನೆ ಅಥವಾ ವೃತ್ತಿಯನ್ನಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸುತ್ತೀರಾ?

ತಂತ್ರಗಳು

• ನೀರಿನಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ತಂತ್ರಗಳಾವವು?
• ನೆಲದ ಮೇಲಿನ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ತಂತ್ರಗಳಾವವು?
• ಮರದ ಮೇಲಿನ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ತಂತ್ರಗಳಾವವು?
• ಭೂಮಿಯೊಳಗೆ ಅವಿತಿರುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ತಂತ್ರಗಳಾವುವು?
• ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ತಂತ್ರಗಳಾವುವು?
• ಸರಿಸ್ರಪಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ತಂತ್ರಗಳಾವುವು?
• ಕಾಡು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸುವ ತಂತ್ರಗಳಾವುವು?

೨೧. ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕ್ರೂರ ಮೃಗಗಳು ದಾಳಿ ಮಾಡದಂತೆ ಯಾವ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತೀರಾ?

೨೨. ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಸಂದರ್ಭ ಮತ್ತು ಪ್ರಾಣಿಗಳು ದಾಳಿ ಮಾಡಿದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆದಂತಹ ಗಾಯಗಳಿಗೆ ಯಾವ ರೀತಿಯ ಔಷದೋಪಚಾರ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೨೩. ಬೇಟೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಗುರಿಯಿಡುವಾಗ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಯಾವ ಯಾವ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಗುರಿಯನ್ನು ಇಡುತ್ತೀರಾ?

೨೪. ಬೇಟೆಯ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ಕಲಿಯುತ್ತೀರಿ?

೨೫. ಕೊಂದಂತಹ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ಅದರ ಚರ್ಮ, ಮೂಳೆ ಮೊದಲಾದವುಗಳನ್ನು ಯಾವ ರೀತಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

೨೬. ಕುಲ ಲಾಂಛನವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ ಕಾಡುಪ್ರಾಣಿಗಳು ಸತ್ತಾಗ ಅಂತ್ಯಕ್ರಿಯೆ ವಿಧಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ?

೨೭. ಅವು ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಹೆಸರಿಸಿ?

೨೮. ಪ್ರಾಣಿ ಬಲಿ ಕೊಡುವಾಗ ಯಾವುದಾದರೂ ಆಚರಣೆಗಳು ನಡೆಯುತ್ತವೆಯೇ?

೨೯. ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ದೇವರಿಗೆ ಹರಕೆ ಬಿಡಲಾಗುತ್ತದೆ?

೩೦. ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಯಾವ ಯಾವ ನಂಬಿಕೆಗಳಿವೆ?

೩೧. ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತಹ ಗಾದೆಗಳಿವೆಯೇ?

೩೨. ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಧ್ವನಿಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ಕೂಗುತ್ತೀರಾ?

೩೩. ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಧ್ವನಿಯನ್ನು ಅನುಕರಣೆ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೩೪. ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಬೇಟೆ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಯಾವ ವಿಧಾನವನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಿದ್ದೀರಿ?

೩೫. ಅರಣ್ಯ ಇಲಾಖೆಯಿಂದ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿರುವುದರ ಮೇಲೆ ಆಗುತ್ತಿರುವ ಪರಿಣಾಮಗಳು?ಬೇಟೆಯಾಡುವಾಗ ಸಿಕ್ಕಿಬಿದ್ದರೆ ಏನು ಕ್ರಮ ಜರಗಿಸುತ್ತಾರೆ?

೩೬. ಅರಣ್ಯ ಇಲಾಖೆಯ ಅಧಿಕಾರಿಗಳ ಕಣ್ಣು ತಪ್ಪಿಸಿ ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಕ್ರಮಗಳಿವೆಯೇ?

೩೭. ಬೇಟೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿದಾಗ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಶಬ್ದವಾಗದಂತೆ ಇರಲು ಏನು ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೩೮. ಸತ್ತ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ತಿನ್ನುವಿರಾ? ತಿಂದರೆ ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸವನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತೀರಾ? ಯಾಕೆ?

೩೯. ಮುಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಮತ್ತು ಮುಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳದ ಪ್ರಾಣಿಗಳಾವುವು?

೪೦. ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಕೋವಿ ಬಳಸುವಿರಾ? ಯಾರು ಕಲಿಸಿದರು? ಅದು ಯಾರ ಕೊಡುಗೆ?

೪೧. ದೈವದ ಆಚರಣೆಗಾಗಿ ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿದೆಯೇ?

೪೨. ಯಾವ ಯಾವ ಮಂಗಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ? ಯಾಕೆ?

ನೆಲ ಬೇಟೆ

೧. ನೆಲ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳಾವುವು?

೨. ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಅವಿತಿರುವ ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿರಾ?

೩. ನೆಲ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿ-ಪಕ್ಷಿಗಳ ಚಲನವಲನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ

೪. ಈ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳಾವುವು? ತಯಾರಿಸುವವರು ಯಾರು?

೫. ನೆಲದಲ್ಲಿ ಅವಿತಿರುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಬಳಸುವ ತಂತ್ರಗಳಾವುವು?

೬. ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಕೂಗನ್ನು ಅನುಕರಣೆ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೭. ಹಗಲಿನಲ್ಲಿ ಬೇಟೆಯಾಡುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳಾವುವು?

೮. ನೆಲ ಬೇಟೆಯನ್ನು ಯಾರು ಯಾರು ಆಡುತ್ತಾರೆ?

೯. ನೆಲ ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಯಾವುದಾದರೂ ದೈವಾಚರಣೆಗಳಿವೆಯೇ? ದೈವ ವಿದಿಯೇ?

೧೦. ನೆಲ ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ನೀತಿ ನಿಯಮಗಳೇನಾದರೂ ಇವೆಯೇ?

೧೧. ನೆಲ ಬೇಟೆಗೆ ಯಾರು ಯಾರು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ? ಯಾವ ವಯಸ್ಸಿನವರು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಈ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗುತ್ತಾರೆ?

೧೨. ನೆಲ ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಯುವಕರಿಗೆ ನೀಡುವ ತರಬೇತಿ ಹೇಗಿರುತ್ತದೆ?

೧೩. ನೆಲ ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಹಾಡು, ಒಗಡು, ಗಾದೆ, ಕಥೆಗಳೇನಾದರೂ ಇವೆಯೇ?

೧೪. ನೆಲ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಟೆಗೆ ಸಿಲುಕುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳಾವುವು? ಕಾರಣವೇನು?

೧೫. ನೆಲ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಔಷಧಿಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

೧೬. ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ? ಅನುಸರಿಸುವ ತಂತ್ರಗಳಾವುವು?

೧೭. ಸರ್ಪಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ? ಅನುಸರಿಸುವ ತಂತ್ರಗಳಾವುವು?

ಮೀನು ಬೇಟೆಯ ಪಾರಂಪರಿಕ ಜ್ಞಾನ

೧. ಮೀನು ಬೇಟೆಗೆ ಸೂಕ್ತ ಕಾಲ ಯಾವುದು?

೨. ಮೀನು ಬೇಟೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಜ್ಞಾನ ಸಂಪತ್ತನ್ನು ಹೇಗೆ ಪಡೆಯುತ್ತೀರಾ?

೩. ಮೀನು ಬೇಟೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ?

೪. ಮೀನು ಬೇಟೆಗೆ ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಗಳಾವುವು?

೫. ಮೀನನ್ನು ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುವುದರಿಂದ ಆಗುವ ಉಪಯೋಗಗಳೇನು?

೬. ಮೀನನ್ನು ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸುವುದರಿಂದ ಗುಣಮುಖವಾಗುವ ರೋಗಗಳಾವುವು? ಮತ್ತು ಯಾವ ಕಾಯಿಲೆಗಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮೀನಿನ ಆಹಾರವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ?

೭. ಮೀನು ಬೇಟೆಯ ಪರಿಕರಗಳ ತಯಾರಿಕೆ ಹೇಗೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ?

೮. ಮೀನು ಬೇಟೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಇರುವ ನಂಬಿಕೆ ಮತ್ತು ಆಚರಣೆಗಳು ಯಾವುವು?

೯. ಮೀನು ಮತ್ತು ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಜನಪದ ಸಾಹಿತ್ಯಗಳಿವೆಯೇ?

೧೦. ಮೀನು ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಒಗಟುಗಳಿವೆಯೇ?

೧೧. ಯಾವ ಯಾವ ತಳಿಯ ಮೀನುಗಳ ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತೀರ? ಅವುಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೧೨. ಬಾವಿಯಲ್ಲಿ ಮೀನು ಹಿಡಿಯಲು ಅನುಸರಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಮತ್ತು ವಸ್ತುಗಳು

೧೩. ಕೆರೆಯಲ್ಲಿ ಮೀನು ಹಿಡಿಯಲು ಅನುಸರಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಮತ್ತು ವಸ್ತುಗಳು

೧೪. ಹೊಳೆ/ ಹಳ್ಳಗಳಲ್ಲಿ ಮೀನು ಹಿಡಿಯಲು ಅನುಸರಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಮತ್ತು ವಸ್ತುಗಳು

೧೫. ಮೀನು ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಮೀನನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸಲು ಬಳಸುವ ವಸ್ತುಗಳು ಯಾವುವು?

೧೬. ಆಮೆಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಲು ಅನುಸರಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಮತ್ತು ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳು/ ಆಚರಣೆಗಳು

೧೭. ಏಡಿ ಬೇಟೆಯಾಡಲು ಅನುಸರಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಮತ್ತು ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳು/ ಆಚರಣೆಗಳು

ಜಲ ಬೇಟೆ

೧. ಜಲ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ?

೨. ಜಲ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳಾವುವು?

೩. ಜಲ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಚಲನವಲನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೪. ಜಲ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳಾವುವು?

೫. ಜಲ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಲಾಗುತ್ತವೆ?

೬. ಜಲ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಯಾವುದಾದರೂ ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳಿವೆಯೇ?

೭. ಜಲ ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಯಾವುದಾದರೂ ದೈವದ ಆಚರಣೆಗಳಿವೆಯೇ?

೮. ಜಲ ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಹಿಡಿಯಲು ಅನುಕರಣೆ ಮಾಡುವ ಕೂಗುಗಳಾವುವು?

೯. ಜಲ ಬೇಟೆಗೆ ಯಾರು ಯಾರು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ? ಯಾವ ವಯಸ್ಸಿನವರು ಹೆಚ್ಚು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ.

೧೦. ಜಲ ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಯಾವುದಾದರೂ ತರಬೇತಿಳಿವೆಯೇ?

೧೧. ಜಲ ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಹಾಡು, ಒಗಡು, ಗಾದೆ/ ಕಥೆಗಳಿವೆಯೇ?

೧೨. ಜಲ ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಔಷಧಿಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

ಜೇನು ಬೇಟೆ

೧. ಜೇನಿನ ಬಗೆಗಳಾವುವು?

೨. ಯಾವ ಋತುಮಾನದಲ್ಲಿ ಜೇನುಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ?

೩. ಜೇನನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೪. ಜೇನನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳಾವುವು? ಇವುಗಳ ತಯಾರಿಕೆ ಹೇಗೆ? ಯಾರು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ? ತಯಾರಿಸುವಲ್ಲಿ ಏನಾದರೂ ನಿಯಮ ಆಚರಣೆಗಳಿವೆಯೇ?

ಆಹಾರ

೧. ನೀವು ದಿನನಿತ್ಯವು ಯಾವ ಯಾವ ಬಗೆಯ ಆಹಾರವನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತೀರಾ?

೨. ಆಹಾರವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ? ತಯಾರಿಸುವವರು ಯಾರು?

೩. ದಿನದ ಯಾವ ಯಾವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆಯನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತೀರಾ?

೪. ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಮಾಂಸಾಹಾರಕ್ಕೆ ಎಷ್ಟು ಪ್ರಾಮುಖ್ಯಗೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ? ನಿತ್ಯವು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆಯೋ? ವಾರಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಅಥವಾ ತಿಂಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ?

೫. ಮಾಂಸಾಹಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಯಾವುವು

೬. ಮಾಂಸಾಹಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಿ ತರಲಾಗುತ್ತದೇಯೇ? ಕೊಂಡುಕೊಂಡು ತರಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ? ಪರಂಪರೆ ಅಥವಾ ಅಧುನಿಕ

೭. ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ? ಏಕೆ?

೮. ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ಧಗೊಳಿಸಲು ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಚಗೊಳಿಸಲು ಪರಿಕರಗಳಾವುವು?

೯. ಮಾಂಸಾಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಚಗೊಳಿಸುವ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಇಡಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ? ಅಥವಾ ಹೊರಗಡೆಯೇ?

೧೦. ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಅಥವಾ ಹೊರಗಡೆ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ?

೧೧. ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಔಷಧಿ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ?

೧೨. ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಯಾವ ಯಾವ ಕಾಯಿಲೆಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

೧೩. ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಔಷಧಿಯ ಗುಣವುಳ್ಳವುಗಳೆಂದು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ? ಏಕೆ ಮತ್ತು ಹೇಗೆ?

೧೪. ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಮಾರ್ಪಾಡಿಸುವ ಕ್ರಮ ಹೇಗೆ?

೧೫. ಮಾಂಸಾಹಾರ ಸಂಬಂಧಿತ ಔಷಧಿ ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಚಗೊಳಿಸುವಾಗ ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಗಳಾವುವು? ಅವುಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

೧೬. ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಿಡುವ ಕ್ರಮ ಹೇಗೆ?

೧೭. ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಯಾವ ಯಾವ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ? ಏಕೆ?

೧೮. ಮಾಂಸಾಹಾರ ಸಂಬಂಧಿತ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಇಂತಹದೇ ದಿನದಂದು ತಯಾರಿಸಬೇಕು ಎಂಬ ನಿಯಮವಿದೆಯೇ? ತಯಾರಿಸುವವರು ಯಾರು? ಹೇಗೆ

೧೯. ಯಾವ ಯಾವ ಮರದಿಂದ ಈ ಔಷಧಿ ಮತ್ತು ಅಡುಗೆ ಸಂಬಂಧಿತ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ? ಏಕೆ ಮತ್ತು ಹೇಗೆ?

೨೦. ನಿತ್ಯ ಸೇವನೆಯ ಆಹಾರದ ಧಾನ್ಯಗಳು ಯಾವುವು? ಏಕೆ?

೨೧. ಯಾವ ಧಾನ್ಯದ ಆಹಾರವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸೇವಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ? ಏಕೆ?

೨೨. ನಿತ್ಯ ಸೇವನೆಯ ಆಹಾರದ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಮಣ್ಣಿನ, ಲೋಹದ, ಮತ್ತು ಮರದ ಪರಿಕರಗಳು ಯಾವುವು?

೨೩. ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವಿಕೆಯ ವಸ್ತುಗಳು ಮರದವುಗಳಾವಿದ್ದರೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಯಾವ ಮರದಿಂದ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ? ಏಕೆ? ಹೇಗೆ?

೨೪. ಮಣ್ಣಿನ ಮತ್ತು ಮರದ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವಿಕೆ ಪರಿಕರಗಳ ಮಹತ್ವವೇನು?

೨೫. ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುವ ಆಹಾರಗಳಾವುವು?

೨೬. ಹಸಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನುವ ಆಹಾರಗಳಾವುವು?

೨೭. ಮನುಷ್ಯರು ತಿನ್ನಬಹುದಾದ ಸೊಪ್ಪುಗಳು ಯಾವುವು? ಎಷ್ಟು ಬಗೆಯ ಸೊಪ್ಪುಗಳಿವೆ?

೨೮. ಮನುಷ್ಯರು ತಿನ್ನಬಹುದಾದ ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸುಗಳು ಯಾವುವು? ಎಷ್ಟು ಬಗೆಯ ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸುಗಳಿವೆ?

೨೯. ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೩೦. ಅವುಗಳ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಕ್ರಮ ಹೇಗೆ?

೩೧. ಮನುಷ್ಯರು ತಿನ್ನುವ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಾಗಿದೆ. ಎಂಬುದನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಕ್ರಮ ಹೇಗೆ?

೩೨. ಆಹಾರ ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ವಿಧಾನಗಳಾವುವು?

೩೩. ಋತುಮಾನಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾದ ಆಹಾರ ಕ್ರಮವಿದೆಯೇ? ಇದ್ದರೆ ಯಾವ ರೀತಿಯ ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆ ತಿಳಿಸಿ?

೩೪. ಯಾವ ಋತುಮಾನದಲ್ಲಿ ಯಾವ ಆಹಾರ ಸೇವಿಸುತ್ತೀರಿ?

೩೫. ಆಹಾರ ಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ಪರಿಕರಗಳಾವುವು? ಯಾವ ಮರದಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ? ಯಾರು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ?

೩೬. ಕಾಡಿನಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಆಹಾರಗಳಾವುವು? ನಿಷೇಧಿತ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಾವುವು?

೩೭. ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಬಂಧಿತ ದಿನನಿತ್ಯದ ಆಹಾರದ ಪದಾರ್ಥಗಳಾವುವು?

೩೮. ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಬಂಧಿತ ಆಹಾರದ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮಹತ್ವವೇನು?

೩೯. ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಬಂಧಿತ ಹಣ್ಣು ಹಂಪಲುಗಳಾವುವು? ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಅವುಗಳ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೇನು?

೪೦. ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಬಂಧಿತ ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಗೆಡ್ಡೆಗೆಣಸುಗಳಾವುವು?

೪೧. ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಬಂಧಿತ ಮರದ ವಸ್ತುಗಳಾವುವು?

೪೨. ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಬಂಧಿತ ಸಸ್ಯಗಳಾವುವು?

೪೩. ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಬಂಧಿತ ಕಷಾಯಗಳಾವುವು?

೪೪. ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಬಂಧಿತ ನಡೆಯುವ ಆಚರಣೆಗಳೇನಾದರು ಇವೆಯೇ?

೪೫. ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಬಂಧಿತ ಹಾಡು, ಕುಣಿತ, ಪದಗಳು ಇವೆಯೇ?

೪೬. ಆರೋಗ್ಯ ಸಂಬಂಧಿತ ದೈವ, ಹಿರಿಯರ ಆತ್ಮ ಅಥವಾ ಮಂತ್ರ ಮಾಟಗಳೇನಾದರೂ ಇವೆಯೇ?

೪೭. ಗೆಣಸಿನ ಬಗೆಗಳಾವುವು? ಯಾವ ಋತುಮಾನದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ದೊರೆಯುತ್ತವೆ?

೪೮. ಗೆಣಸು ಫಸಲಿಗೆ ಬಂದಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿಯುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೪೯. ಗೆಣಸು ಕೀಳಲು ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳಾವುವು?

೫೦. ಗೆಣಸನ್ನು ಯಾವ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ದಿನನಿತ್ಯದ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

೫೧. ಯಾವ ಯಾವ ಗೆಣಸು ಬಹಳ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತವೆ?

೫೨. ಯಾವ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಅನಾರೋಗ್ಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ?

೫೩. ನಿಮ್ಮ ಸಮುದಾಯದ ಜನರಿಗೆ ಪ್ರೀಯವಾದ ಗೆಣಸುಗಳಾವುವು?

೫೪. ಗೆಣಸನ್ನು ಕೀಳುವ ಮತ್ತು ತಿನ್ನುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಾವುದಾದರೂ ಹಾಡು, ಒಗಟು, ಪದಗಳನ್ನು ಹಾಡುತ್ತೀರಾ?

೫೫. ಗೆಣಸನ್ನು ಸುಟ್ಟು ತಿಂದರೆ ರುಚಿಯೇ ಅಥವಾ ಬೇಯಿಸಿ ತಿಂದರೆ ರುಚಿಯೋ?

೫೬. ಗೆಣಸುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಔಷಧಿಗಳಾವುವು? ಔಷಧಿಗೆ ಯೋಗ್ಯವಾದ ಗೆಣಸುಗಳಾವುವು?

ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥಗಳು

೧. ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವ ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತೀರಿ?

೨. ಅವುಗಳ ಹೆಸರೇನು? ಯಾಕೆ ಈ ಹೆಸರು ಬಂತು?

೩. ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲು ಯಾವ ಯಾವ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತೀರಿ?

೪. ಯಾವ ಯಾವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವಿರಿ?

೫. ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥಗಳಾವುವು?

೬. ಹಬ್ಬಗಳಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಸಿಹಿ ಪದಾಥಗಳಾವುವು?

೭. ನೀವು ತಯಾರಿಸುವ ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿರುವ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಅಂಶಗಳು ಯಾವುವು?

೮. ನೀವು ಸಿಹಿಯಾಗಿ ಯಾವ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತೀರಾ? ಸಕ್ಕರೆ, ಬೆಲ್ಲ, ಜೇನು ಮುಂತಾದವು

೯. ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ? ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ? ಏಕೆ? ಹೇಗೆ?

೧೦. ಬೆಲ್ಲವನ್ನು ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ? ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ? ಏಕೆ? ಹೇಗೆ?

೧೧. ಜೇನನ್ನು ಸಿಹಿಯಾಗ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ? ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ? ಏಕೆ? ಹೇಗೆ?

೧೨. ಬೆಲ್ಲವು ಹೆಚ್ಚು ಉಷ್ಣಾಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಪದಾರ್ಥ ಇದನ್ನು ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಕ್ರಮ ಹೇಗೆ?

೧೩. ಜೇನುಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಜ್ಜೇನು ತುಂಬ ಉಷ್ಣಾಂಶವಿರುವ ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥ ಇದನ್ನು ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಕ್ರಮ ಹೇಗೆ?

೧೪. ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೧೫. ಯಾವ ಯಾವ ಧಾನ್ಯಗಳಿಂದ ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತೀರಿ?

೧೬. ಧಾನ್ಯಗಳಿಂದ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಯಾವ ಯಾವ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತೀರ?

೧೭. ಯಾವ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವಿರಿ?

೧೮. ಬೆಲ್ಲ, ಸಕ್ಕರೆ, ಜೇನನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಇರುವ ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥಗಳಾವುವು?

೧೯. ಅನಾರೋಗ್ಯ ಪೀಡಿತರಿಗೆ ನೀಡುವ/ನೀಡದೆ ಇರುವ ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥಗಳಾವುವು?

೨೦. ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ತಿನ್ನಲೆ ಬೇಕಾದ ಸಿಹಿಪದಾರ್ಥಗಳಾವುವು? ಏಕೆ?

೨೧. ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಎಷ್ಟು ದಿನಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಸೇವಿಸುತ್ತೀರಿ? ಯಾವ ದಿನಗಳಂದು?

೨೨. ಗೆಣಸನ್ನು ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥಗಳಾವುವು?

೨೩. ಸಿಹಿಯಿಂದ ಬರುವ ಕಾಯಿಲೆಗಳಾವುವು? ಏಕೆ?

೨೪. ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದಾಗುವ ಉಪಯೋಗವೇನು?

೨೫. ಸಿಹಿ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲು ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳಾವುವು?

ನೀರು

೧. ಬೇಸಿಗೆ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ನೀರು ತಂಪಾಗಿರಲು ಏನು ಮಾಡುತ್ತೀರಿ?

೨. ಬಿಸಿ ನೀರನ್ನು ಯಾವ ಯಾವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಾರಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತೀರಿ?

೩. ಕುಡಿಯುವ ನೀರನ್ನು ಹೇಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತೀರಿ?

೪. ಕುಡಿಯುವ ನೀರನ್ನು ಎಲ್ಲಿಂದ ತರುತ್ತೀರಿ? ಯಾವ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ತರುತ್ತೀರಾ?

೫. ನೀರನ್ನು ತರಲು ಯಾರು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ?

೬. ನೀರನ್ನು ತರಲು ಬಳಸುವ ಸಾಮಾಗ್ರಿಗಳು ಯಾವುವು?

೭. ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ, ಗರ್ಭಿಣಿಯರಿಗೆ, ಋತುಮತಿಯಾದವರಿಗೆ, ಕಾಯಿಲೆಯಾಗಿರುವವರಿಗೆ ಎಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ನೀಡುತ್ತೀರಾ? ಮತ್ತು ಯಾಕೆ?

೮. ನೀರನ್ನು ಶುದ್ಧಗೊಳಿಸಲು ಬಳಸುವ ಸಸ್ಯದ ಎಲೆಗಳು ಮತ್ತು ಬೇರುಗಳಾವುವು?

೯. ಸ್ನಾನಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ನೀರುಗಳಾವುವು?

೧೦. ಯಾವ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಸೆಲೆಯಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ವಿಧಾಣ ಹೇಗೆ?

೧೧. ನೀರಿನ ಸೆಲೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳಾವುವು?

೧೨. ನೀರಿನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಿ ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವ ಮರ ಅಥವಾ ಸಸ್ಯಗಳು ಯಾವುವು?

೧೩. ನಿಮ್ಮ ಆಚರಣೆಯಲ್ಲಿ ನೀರಿಗೆ ನೀಡಿರುವ ಮಹತ್ವವೇನು?

೧೪. ನೀರಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಯಾವುದಾದರೂ ಹಾಡು/ಗಾದೆ? ಒಗಟುಗಳಿವೆಯೇ?

೧೫. ನೀರು ಸಿಗದೇ ಇದ್ದಂತಹ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪರಿಹಾರವಾಗಿ ಏನು ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೧೬. ನೀರನ್ನು ಮಣ್ಣಿನ ಮಡಿಕೆ, ಸ್ಟೀಲ್ ಪಾತ್ರೆ ಯಾವುದರಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತೀರಾ?

೧೭. ಗಂಗಾ ಪೂಜೆಯಲ್ಲಿ ನೀರಿಗೆ ನೀಡುವ ಮಹತ್ವವೇನು?

೧೮. ಋತುಮತಿಯಾದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ನೀರಿಗೆ ನೀಡುವ ಮಹತ್ವವೇನು?

೧೯. ಋತುಮತಿಯಾದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ನೀರಿಗೆ ನೀಡಿರುವ ಮಹತ್ವವೇನು?

ಮಾಂಸಾಹಾರ

೧. ಮಾಂಸಾಹಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳಾವುವು?

೨. ಮಾಂಸಾಹಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡಿ ತರಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ? ಅಥವಾ ಕೊಂಡುಕೊಂಡು ತರಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ?

೩. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮಾಂಸಾಹಾರಕ್ಕೆ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಯಾಡುತ್ತಿದ್ದರೆ? ಅವು ಯಾವುವು?

೪. ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ? ಏಕೆ?

೫. ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲು ಬಳಸುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಾವುವು? ಏಕೆ?

೬. ಮಾಂಸಾಹಾರ ಸ್ವಚ್ಚಗೊಳಿಸಲು ಮತ್ತು ಅಡುಗೆ ಮಾಡಲು ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಗಳಾವುವು?

೭. ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಚಗೊಳಿಸುವ ಪರಿಕರಗಳನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಇಡಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ ಅಥವಾ ಹೊರಗಡೆಯೇ? ಏಕೆ?

೮. ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಅಥವಾ ಹೊರಗಡೆ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ?

೯. ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಔಷಧಿ ಉಪಯೋಗಕ್ಕೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ?

೧೦. ಯಾವ ಯಾವ ಕಾಯಿಲೆಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ಔಷಧಿಯ ಗುಣವುಳ್ಳವುಗಳೆಂದು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ? ಏಕೆ? ಹೇಗೆ?

೧೧. ಮಾಂಸಾಹಾರ ಸಂಬಂಧಿತ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ಕ್ರಮ ಹೇಗೆ?

೧೨. ಮಾಂಸಾಹಾರ ಸಂಬಂಧಿತ ಔಷಧಿ ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಚಗೊಳಿಸುವಾಗ ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಗಳಾವುವು? ಅವುಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

೧೩. ಮಾಂಸಾಹಾರ ಸಂಬಂಧಿತ ಔಷಧಿ ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವಾಗ ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಗಳಾವುವು? ಅವುಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

೧೪. ಮಾಂಸಾಹಾರವನ್ನು ಯಾವ ಯಾವ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ? ಏಕೆ?

೧೫. ಮಾಂಸಾಹಾರ ಸಂಬಂಧಿತ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಇಂತಹುದೇ ದಿನದಂದು ತಯಾರಿಸಬೇಕು? ಎಂಬ ನಿಯಮವಿದೆಯೇ? ತಯಾರಿಸುವವರು ಯಾರು? ಹೇಗೆ?

೧೬. ಗರ್ಭಿಣಿ, ಬಾಣಂತಿ, ಋತುಮತಿಯಾದವರಿಗೆ ಕಾಯಿಲೆ ಬಿದ್ದವರಿಗೆ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಯ ಮಾಂಸವನ್ನು ನೀಡಬೇಕು ಮತ್ತು ನೀಡಬಾರದು? ಯಾಕೆ?

೧೭. ಮಾಂಸಾಹಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಾಡು, ಕಥೆ, ಗಾದೆ, ನಿಯಮಗಳೇನಾದರೂ ಇವೆಯೇ?

೧೮. ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತವಾದವುಗಳು? ಏಕೆ?

೧೯. ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಮಾಂಸ ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲ? ಏಕೆ?

೨೦. ನಿಮ್ಮ ದೈವಗಳು ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ಬೇಕೆ ಬೇಕು ಎಂದು ತಿನ್ನುವ ಮಾಂಸಾಹಾರ ಯಾವುದು? ಯಾಕೆ?

೨೧. ಹಸಿ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ? ಮಾಂಸ ಕೆಡದಂತೆ ಇರಲು

೨೨. ಬೇಯಿಸಿದ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ? ಏನು ಮಾಡುತ್ತೀರಿ?

೨೩. ಒಣಗಿದ ಮಾಂಸವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೨೪. ಮಾಂಸದ ಊಟವನ್ನು ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ಸೇವಿಸಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ? ಅಥವಾ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿಯೇ? ಏಕೆ?

೨೫. ಸಾಮೂಹಿಕವಾಗಿ ಅಥವಾ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಮಾಂಸಾಹಾರ ಸೇವಿಸುವುದಾದರೆ ಎಲ್ಲಿ ಊಟ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ? ಏಕೆ?

ಜೇನು

೧. ಜೇನಿನ ಬಗೆಗಳಾವುವು?

೨. ಯಾವ ಯಾವ ಋತುಮಾನದಲ್ಲಿ ಜೇನುಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ?

೩. ಜೇನನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೪. ಜೇನನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳಾವುವು? ಇವುಗಳ ತಯಾರಿಕೆ ಹೇಗೆ? ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಲ್ಲಿ ಏನಾದರೂ ನಿಯಮ ಆಚರಣೆಗಳಿವೆಯೇ? ಯಾರು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ?

೫. ಜೇನು ಕೀಳುವ ಮುನ್ನ ಯಾವುದಾದರೂ ಪೂಜೆಯನ್ನು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ?

೬. ಜೇನು ಕೀಳುವಾಗ ಯಾವ ಯಾವ ದೈವಗಳನ್ನು ಪೂಜಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

೭. ಎಷ್ಟು ಜನ ಜೇನು ಕೀಳಲು ಹೋಗುತ್ತೀರಾ?

೮. ಜೇನು ಬಿಡಿಸಲು ಹೋಗುವಾಗ ಏನಾದರೂ ನಿಯಮಗಳಿವೆಯೇ?

೯. ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಜೇನನ್ನು ಹೇಗೆ ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೀರಾ?

೧೦. ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳಲು ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳಾವುವು?

೧೧. ಯಾರ ನೇತೃತ್ವದಲ್ಲಿ ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೀರಾ?

೧೨. ಜೇನಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಾಡು, ಗಾದೆ, ಒಗಟ್ಟುಗಳಿವೆಯೇ? ಇದ್ದರೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಯಾರು ಹಾಡಬೇಕು? ಪುರುಷರೋ ಅಥವಾ ಸ್ತ್ರೀಯರೋ?

೧೩. ಹಾಡುವುದಾದರೆ ಯಾವ ವಯಸ್ಸಿನವರು ಹಾಡಬೇಕು? ವೃದ್ದರು, ಬಾಲಕರು, ವಿವಾಹಿತ?

೧೪. ಯಾವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಹಾಡು ಹಾಡಬೇಕು? ಜೇನು ಕಿತ್ತ ಮೇಲೆ ಅಥವಾ ಕೀಳುವ ಮುನ್ನ?

೧೫. ಜೇನು ಬೇಟೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ನಂಬಿಕೆ ಸಂಪ್ರದಾಯಗಳಿವೆಯೇ?

೧೬. ಬೃಹದಾಕಾರದ ಮರಗಳಲ್ಲಿನ ಜೇನನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೧೭. ಜೇಣುತುಪ್ಪವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಗಳಾವುವು?

೧೮. ಯಾವ ಯಾವ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

೧೯. ಎಷ್ಟು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡಲು ಯೋಗ್ಯವಾಗಿರುತ್ತದೆ?

೨೦. ಜೇನುತುಪ್ಪ ಕೆಡದಂತೆ ಮಾಡಲು ಏನು ಮಾಡಬೇಕು?

೨೧. ಜೇನುಗೂಡುಗಳು ಎಲ್ಲಿವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ವಿಧಾನ ಹೇಗೆ?

೨೨. ಜೇನುಗಳು ಯಾವ ಗಿಡ, ಮರಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಜೇನುಗೂಡು ಕಟ್ಟುತ್ತವೆ?

೨೩. ಜೇನುಗಳ ಚಲನವಲನದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿಸಿ?

೨೪. ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಜೇನನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ ಎಲ್ಲಿ? ಯಾರಿಗೆ?

೨೫. ಮಾರಾಟದಿಂದ ಬಂದ ಹಣವನ್ನು ಏನು ಮಾಡುತ್ತಿರಾ?

೨೬. ಲ್ಯಾಂಪ್ ಸೊಸೈಟಿಗೆ ಅರಣ್ಯದಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಜೇನನ್ನು ಮಾರುತ್ತೀರಾ?

೨೭. ಲ್ಯಾಂಪ್ ಸೊಸೈಟಿ ಯಾವಾಗಿನಿಂದ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗಿದೆ?

೨೮. ಗರ್ಭಿಣಿ, ಋತುಮತಿ, ಬಾಣಂತಿಯರು, ಕಾಯಿಲೆ ಬಿದ್ದವರಿಗೆ ಜೇನುತುಪ್ಪ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ? ಏಕೆ?

ಅಣಬೆ

೧. ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ವಿಧಗಳಿವೆ?

೨. ಯಾವ ಯಾವ ಅಣಬೆಗಳು ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಾದವುಗಳು?

೩. ಯಾವ ಯಾವ ಅಣಬೆಗಳು ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲದವುಗಳು?

೪. ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೫. ಅವುಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ವಿಧಾನ ಯಾವುದು?

೬. ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಾದ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ವಿಧಾನ ಹೇಗೆ?

೭. ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲದ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಗುರುಸಿಸುವ ವಿಧಾನ ಹೇಗೆ?

೮. ಅಣಬೆಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಯಾವ ಪ್ರದೇಶ ಮತ್ತು ಮರ ಮತ್ತು ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ.

೯. ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವುದು ಹೇಗೆ?

೧೦. ಯಾವ ಯಾವ ಅಣಬೆಗಳು ಬಹಳ ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತವೆ?

೧೧. ಅಣಬೆಗಳಲ್ಲಿರುವ ಔಷಧಿಯುಕ್ತ ಅಂಶಗಳಾವುವು?

೧೨. ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಯಾವ ಯಾವ ಕಾಯಿಲೆಗೆ ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ?

೧೩. ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಗರ್ಭಿಣಿ, ಬಾಣಂತಿ, ಋತುಮತಿಯಾದವರು, ಕಾಯಿಲೆ ಬಿದ್ದವರು ತಿನ್ನಬಹುದಾ? ತಿನ್ನಬಾರದು ಯಾಕೆ?

೧೪. ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಅಣಬೆಗಳನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ? ಯಾರಿಗೆ? ಹಾವಾಗ? ಎಷ್ಟು ರೂಗಳಿಗೆ?

೧೫. ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಯಾವ ಯಾವ ಅಣಬೆಗಳು ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ?

೧೬. ಅಣಬೆಯನ್ನು ಎಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಔಷಧಿಗೆ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

೧೭. ಅಣಬೆಯನ್ನು ಕೀಳಲು ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳಾವುವು?

೧೮. ಅಣಬೆಯನ್ನು ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ತಿನ್ನುತ್ತೀರಾ? ಅಥವಾ ಸುಟ್ಟುಕೊಂಡು ತಿನ್ನುತ್ತೀರಾ?

೧೯. ಅಣಬೆಯನ್ನು ಆಹಾರದ ಜೊತೆ ಹೇಗೆ ಸೇವಿಸುತ್ತೀರಿ?

೨೦. ಅಣಬೆ ಕೀಳುವಾಗ ಹಾಡು ಹಾಡುವುದು/ ಪೂಜೆ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಇದೆಯೇ? ಬಿದಿರು ಕಳಲೆ

೧. ಬಿದಿರುಗಳಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ತರಹದ ಬಿದಿರುಗಳನ್ನು ನೋಡಬಹುದು?

೨. ಬಿದಿರಿನಿಂದ ಯಾವ ಯಾವ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತೀರಾ?

೩. ಬಿದಿರಿನಿಂದ ಬೊಂಬಿನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸುವ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಾವುವು?

೪. ಯಾವ ಯಾವ ಋತುಮಾನದಲ್ಲಿ ಬಿದರು ಕಳಲೆ ಬರುತ್ತದೆ?

೫. ಬಿದಿರು ಉಪಕರಣವನ್ನು ಬಳಸಿ ಬಿದಿರು ಕಳಲೆಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸುತ್ತಿರಾ?

೬. ಬಿದಿರು ಕಳಲೆಯನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದಾಗುವ ಉಪಯೋಗಗಳೇನು?

೭. ಬಿದಿರು ಕಳಲೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಆಹಾರಗಳಾವುವು?

೮. ಎಷ್ಟು ವರುಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆ ಬಿದಿರಕ್ಕಿ ಫಸಲಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ? ಏಕೆ?

೯. ಬಿದಿರು ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಹೇಗೆ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತೀರಾ?

೧೦. ಬಿದಿರಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಔಷಧಿಗಳಾವುವು

೧೧. ಬಿದಿರಿನಿಂದ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಯಾರು ಯಾರು ಸೇವಿಸಬಹುದು?

೧೨. ಗರ್ಭಿಣಿ, ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ, ಋತುಮತಿಯಾದವರಿಗೆ, ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಬಿದಿರಿನ ಅಕ್ಕಿಯ ಆಹಾರ ನೀಡಬಹುದೆ?

೧೩. ಬಿದಿರು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಯಾವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತವೆ?

೧೪. ಬಿದಿರನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೧೫. ಬಿದಿರನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೧೬. ಬಿದಿರಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಉಪಕರಣಗಳು ಯಾವುವು? ಅವುಗಳನ್ನು ಏನು ಮಾಡುತ್ತೀರಿ?

೧೭. ಇಂದು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಿದಿರು ಸಿಗುತ್ತದೆಯೇ/ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲವೋ?

೧೮. ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲವೆಂದರೆ ಕಾರಣವೇನು?

೧೯. ಬಿದಿರಿನಿಂದ ನಿಸರ್ಗಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಮನುಷ್ಯರಿಗೆ ಆಗುವ ಪ್ರಯೋಜನಗಳೇನು?

೨೦. ಬಿದಿರಿನಿಂದ ನಿಸರ್ಗಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಮನುಷ್ಯರಿಗೆ ಆಗುವ ದುಷ್ಪಾರಿಣಾಮಗಳೇನು?

೨೧. ಬಿದಿರಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಔಷಧಿಯನ್ನು ಯಾವ ಕಾಯಿಲೆಗೆ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ?

ಹಣ್ಣುಗಳು

೧. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಹಣ್ಣುಗಳಾವುವು? ಯಾವ ಯಾವ ಜಾತಿಯ ಹಣ್ಣುಗಳಿವೆ?

೨. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಜಾತಿಯ ಹಣ್ಣುಗಳು ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಾದವುಗಳು?

೩. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿವೆ? ಯಾವುವು?

೪. ಯಾವ ಯಾವ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಗಂಡು ಮಕ್ಕಳು ತಿನ್ನಬಹುದು/ ತಿನ್ನಬಾರದು?

೫. ಯಾವ ಯಾವ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ತಿನ್ನಬಹುದು/ ತಿನ್ನಬಾರದು?

೬. ಹಿಂದೆ ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತಿದ್ದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಇಂದು ಸಿಗುತ್ತಿವೆಯೇ?

೭. ಯಾವ ಜಾತಿಯ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಇಂದು ಕಣ್ಮರೆಯಾಗಿವೆ? ಅವುಗಳ ಉಪಯೋಗವೇನು?

೮. ಯಾವ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಔಷಧೀಯ ಬಳಕೆಗೆ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

೯. ಔಷಧಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದ ಮೇಲೆ ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ಕ್ರಮ ಹೇಗೆ?

೧೦. ಔಷಧಿಯನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ಉಪಕರಣಗಳಾವುವು? ಅವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವವರಾರು?

೧೧. ಇಂದು ನೀವು ಬೆಳೆಯುವ ಹಣ್ಣುಗಳಾವುವು? ಅವುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ಕ್ರಮ ಹೇಗೆ?

೧೨. ಯಾವ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನೀವು ಬೆಳೆಯುತ್ತೀರಾ? ಅವುಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೧೩. ಕಾಯಿಲೆ ಬಿದ್ದವರಿಗೆ ಯಾವ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತೀರಾ? ಅದರಲ್ಲಿರುವ ಔಷಧಿಯ ಗುಣಗಳಾವುವು? ಮತ್ತು ಯಾವ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನೀಡಬಾರದು? ಏಕೆ?

೧೪. ಋತುಮಾನಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ ಸೇವಿಸುವ ಹಣ್ಣುಗಳಾವುವು? ಅವುಗಳ ಉಪಯೋಗವೇನು?

೧೫. ಕಾಡಿನಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ? ಎಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೧೬. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು? ಏಕೆ?

೧೭. ಗರ್ಭಿಣಿಯರಿಗೆ, ಋತುಮತಿಯಾದವರಿಗೆ, ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ, ಮತ್ತು ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಯಾವ ಯಾವ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕೊಡುತ್ತೀರಾ? ಮತ್ತು ಏಕೆ ಕೊಡುತ್ತೀರಾ? ಎಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕೊಡುತ್ತೀರಾ?

೧೮. ಕಾಡಿನಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುವಿರಾ?

೧೯. ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಯಾರು ಯಾರು ಹೋಗುತ್ತೀರಾ?

೨೦. ಹಣ್ಣುಗಳು ಫಲಕ್ಕೆ ಬಂದಿವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಹೇಗೆ ತಿಳಿಯುತ್ತೀರಾ? ಅದರ ಬಗೆಗಳಾವುವು?

೨೧. ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕೀಳುವಾಗ ದೇವರಿಗೆ ನಮಸ್ಕರಿಸುವ ಅಥವಾ ಹಾಡುಗಳನ್ನು ಹಾಡುವಿರಾ?

೨೨. ಹಣ್ಣುಗಳು ಎಂತಹ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸಿಗುತ್ತವೆ?

೨೩. ಇಂಥಹ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಇಂತಹ ಹಣ್ಣುಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸಿಗುತ್ತವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಗುರುತಿಸುವುದು ಹೇಗೆ?

೨೪. ಯಾವ ಯಾವ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಎಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ತಿನ್ನುತ್ತೀರಾ? ಏಕೆ?

ಸೊಪ್ಪುಗಳು

೧. ಕಾಡಿನಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಬಗೆಯ ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಾದ ಸೊಪ್ಪುಗಳಿವೆ? ಅವು ಯಾವುವು?

೨. ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಬಳಸುವ ಸೊಪ್ಪುಗಳಾವುವು? ಏಕೆ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

೩. ಯಾವ ಯಾವ ಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿವೆ? ಅವುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಔಷಧಿಯ ಗುಣಯಾವುದು?

೪. ಯಾವ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ನೀವು ಬೆಳೆಯುತ್ತೀರಾ? ಮತ್ತು ಏಕೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತೀರಾ?

೫. ಹಿಂದಿನ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಸೊಪ್ಪುಗಳಾವುವು? ಏಕೆ ಎಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು? ಹೇಗೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು?

೬. ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಯಾರು ಯಾರು ಹೋಗುತ್ತೀರಾ? ಯಾಕೆ?

೭. ಸೊಪ್ಪುಗಳು ಎಂತಹ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ದೊರೆಯುತ್ತವೆ? ಯಾಕೆ

೮. ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಏನು ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೯. ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಮತ್ತು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ಕ್ರಮ ಹೇಗೆ?

೧೦. ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುವಿರಾ? ಅಥವಾ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವಿರಾ?

೧೧. ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವುದಾದರೆ ಎಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ? ಯಾಕೆ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೧೨. ಇಂದು ಯಾವ ಯಾವ ಜಾತಿಯ ಸೊಪ್ಪುಗಳ ತಳಿ ಕಣ್ಮರೆಯಾಗಿವೆ? ಏಕೆ?

೧೩. ಯಾವ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ತಿನ್ನಬಹುದು/ ತಿನ್ನಬಾರದು ಏಕೆ?

೧೪. ಯಾವ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಗಂಡುಮಕ್ಕಳು ತಿನ್ನಬಹುದು/ ತಿನ್ನಬಾರದು ಏಕೆ?

೧೫. ಯಾವ ತರಹದ ಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿ ಪೌಷ್ಠಿಕಾಂಶ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ?

೧೬. ಯಾವ ತರಹದ ಸೊಪ್ಪುಗಳಲ್ಲಿ ಪೌಷ್ಠಿಕಾಂಶ ಕಡಿಮೆಯಿರುತ್ತದೆ?

೧೭. ಯಾವ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಬೇಕು?

೧೮. ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಲು ಅನುಸರಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳಾವುವು?

೧೯. ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಕೀಟ ಭಾದೆಯಿಂದ ರಕ್ಷಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೨೦. ಗರ್ಭಿಣಿ, ಬಾಣಂತಿ, ಋತುಮತಿಯಾದವರು ತಿನ್ನಲೇಬೇಕಾದ ಸೊಪ್ಪುಗಳಾವುವು? ತಿನ್ನಲೇಬಾರದ ಸೊಪ್ಪುಗಳಾವುವು? ಏಕೆ?

೨೧. ಕಾಯಿಲೆ ಬಂದವರು ಯಾವ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನಬೇಕು? ಅಥವಾ ತಿನ್ನಬಾರದು ಯಾಕೆ?

೨೨. ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ತಯಾರಿಸುವ ಔಷಧಿಗಳಾವುವು? ತಯಾರಿಸುವ ಕ್ರಮ ಹೇಗೆ? ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ? ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳಾವುವು? ಸಂರಕ್ಷಿಸಲು ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳಾವುವು?

೨೩. ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಇಂಥಹುದೇ ನಿಗಧಿತ ಸಮಯ ಅಥವಾ ನಿಯಮಗ ಳೇನಾದರೂ ಇವೆಯೇ? ನಿಷೇಧಪದ್ಧತಿಗಳೇನಾದರೂ ಆಚರಣೆಗಳಿವೆಯೇ? ಹಾಡುಗಳಿವೆಯೇ?

೨೪. ಸೊಪ್ಪುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಯಾವುದಾದರೂ ಆಚರಣೆಗಳಿವೆಯೇ? ಹಾಡುಗಳಿವೆಯೇ? ಒಗಟುಗಳೀವೆಯೇ? ಗಾದೆ ಮಾತುಗಳಿವೆಯೇ?

೨೫. ಸೊಪ್ಪನ್ನು ಕೀಳುವಾಗ ಹಾಡನ್ನು ಹಾಡುವ ಅಥವಾ ಪೂಜೆ ಮಾಡುವ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆಯೇ?

೨೬. ಯಾವ ಸೊಪ್ಪುಗಳು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತವೆ? ಏಕೆ

೨೭. ಯಾವ ಯಾವ ಸೊಪ್ಪುಗಳನ್ನು ಎಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ತಿನ್ನುತ್ತೀರಾ? ಏಕೆ?

ಗೆಣಸು

೧. ಮನುಷ್ಯರು ತಿನ್ನಬಹುದಾದ ಎಷ್ಟು ಬಗೆಯ ಗೆಣಸುಗಳಿವೆ? ಅವು ಯಾವುವು?

೨. ಹಸಿಯಾಗಿ ತಿನ್ನುವ ಗೆಣಸುಗಳಾವುವು? ಮತ್ತು ಏಕೆ?

೩. ಬೇಯಿಸಿ ತಿನ್ನುವ ಗೆಣಸುಗಳಾವುವು? ಮತ್ತು ಏಕೆ?

೪. ತಿನ್ನಲೇ ಬೇಕಾದ ಗೆಣಸುಗಳಾವುವು? ಮತ್ತು ಏಕೆ?

೫. ಮನುಷ್ಯರು ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಾಗಿರುವ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ವಿಧಾನ ಯಾವುದು?

೬. ಋತುಮಾನಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವಂತಹ ಗೆಡ್ಡೆ–ಗೆಣಸುಗಳಾವುವು?

೭. ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ಮತ್ತು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ವಿಧಾನ ಹೇಗೆ?

೮. ಯಾವ ಋತುಮಾನದಲ್ಲಿ ಗೆಣಸುಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಸಿಗುತ್ತವೆ?

೯. ಗೆಣಸು ಫಸಲಿಗೆ ಬಂದಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ತಿಳಿಯುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೧೦. ಗೆಣಸನ್ನು ದಿನನಿತ್ಯದ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಯಾವ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

೧೧. ಗೆಣಸನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ? ಯಾವುದರಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುತ್ತೀರಾ?

೧೨. ಯಾವ ಯಾವ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಗೆಣಸನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು/ ಬಳಸಬಾರದು ಏಕೆ?

೧೩. ಅನಾರೋಗ್ಯದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಾವ ಗೆಣಸನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು/ಬಳಸಬಾರದು ಏಕೆ?

೧೪. ನಿಮ್ಮ ಸಮುದಾಯದ ಜನರಿಗೆ ಪ್ರಿಯವಾದ ಗೆಣಸುಗಳಾವುವು?

೧೫. ಯಾವ ಯಾವ ಗೆಣಸುಗಳು ತುಂಬಾ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಪೌಷ್ಠಿಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಭರಿತವಾಗಿರುತ್ತವೆ?

೧೬. ಗೆಣಸನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಕೀಳಲು ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳಾವುವು? ಅವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ ಹೇಗೆ?

೧೭. ಗೆಣಸನ್ನು ಸುಟ್ಟು ತಿಂದರೆ ರುಚಿಯೋ?

೧೮. ಗೆಣಸನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ತಿಂದರೆ ರುಚಿಯೋ? ಏಕೆ ಹೇಳಿ?

೧೯. ಗೆಣಸನ್ನು ಕೀಳುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಾವುದಾದರೂ ಹಾಡು, ಒಗಟು, ಗಾದೆಗಳಿವೆಯೋ?

೨೦. ಗೆಣಸನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಯಾರು ಯಾರು ಹೋಗುತ್ತಾರೆ? ಏಕೆ?

೨೧. ಗೆಣಸಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಔಷಧಿಗಳಾವುವು?

೨೨. ಔಷಧಿಗೆ ಯೋಗ್ಯವಾದ ಗೆಣಸುಗಳಾವುವು?

ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿ

೧. ಕೃಷಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡುವ ಕ್ರಮ ಹೇಗೆ?

೨. ಕೃಷಿ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡುವಾಗ ಯಾರು ಯಾರು ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ?

೩. ಕೃಷಿಗೆ ಕುರುಚಲು ಕಾಡು ಅಥವಾ ಬಯಲು ಜಾಗ ಯಾವುದನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ? ಮತ್ತು ಯಾಕೆ?

೪. ನಿಮ್ಮ ಹಿರಿಯರ (ಪೂರ್ವಜರ) ಕೃಷಿ ಭೂಮಿಯ ಆಯ್ಕೆಯ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಹೇಗೆ?

೫. ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಕುಮ್ರಿ ಬೇಸಾಯ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತೀರಾ? ಯಾಕೆ? ಹೇಗೆ?

೬. ನೀವು ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳು ಯಾವುವು?

೭. ಪೂರ್ವಜರ ಕೃಷಿ ಉಪಕರಣಗಳು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿಯೇ? ಅವು ಯಾವುವು? ಯಾಕೆ? ಹೀಗೆ ಅವುಗಳನ್ನೇ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

೮. ಆಧುನಿಕ ಕೃಷಿ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ?

೯. ಪೂರ್ವಜರ ಕೃಷಿ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದಾದರೆ ಅವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ? ಯಾರು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ? ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ವಸ್ತುಗಳು ಯಾವುವು?

೧೦. ಕೃಷಿ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ ಮುಂಚೆ ಮತ್ತು ತಯಾರಾದ ನಂತರ ಆಚರಣೆ ಅಥವಾ ಪೂಜಾ ಕಾರ್ಯಗಳೇನಾದರೂ ನಡೆಯುತ್ತವೆಯೇ?

೧೧. ಉಪಕರಣಗಳ ತಯಾರಿಗೆ ಇಂತಹುದೇ ದಿನಗಳೇನಾದರೂ ನಿಗಧಿಪಡಿಸಲಾಗಿರುತ್ತದೆಯೇ?

೧೨. ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಇಂತಹವರೆ ತಯಾರಿಸಬೇಕು ಎಂಬ ನಿಯಮವಿದೆಯೇ

೧೩. ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಯಾವ ಮರಗಳು ಯೋಗ್ಯ? ಅವುಗಳೇ ಯಾಕೆ?

೧೪. ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಬೆಳೆಗಳು ಯಾವುವು?

೧೫. ಪೂರ್ವಜರು ಬೇಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಬೆಳೆಗಳು ಯಾವುವು?

೧೬. ಪ್ರಮುಖವಾದ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳು ಯಾವುವು? ಮತ್ತು ಅವುಗಳೇ ಏಕೆ ಪ್ರಮುಖ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳಾಗಿವೆ? ಅದರ ಮಹತ್ವವೇನು?

೧೭. ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಬೀಜ ಬಿತ್ತುವಾಗ ಏನಾದರು ಆಚರಣೆಗಳಿವೆಯೇ? ಆಚರಣೆಗಳಾವುವು?

೧೮. ಬೀಜ ಬಿತ್ತನೆ ಕಾರ್ಯ ಯಾವಾಗಿನಿಂದ ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ? ಮತ್ತು ಯಾಕೆ?

೧೯. ಬೆಳೆಯು ಕೋಯ್ಲಿಗೆ ಬರುವ ಸಮಯವನ್ನು ಹೇಗೆ ಗುರುತಿಸುತ್ತಿರಾ?

೨೦. ಬೆಳೆ ಕೋಯ್ಲಿನ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವ ಆಚರಣೆಗಳಾವುವು? ಆಚರಣೆ ನಡೆಸಿಕೊಡುವವರು ಯಾರು?

೨೧. ಆ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಯಾರು ಯಾರು ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರವಹಿಸುತ್ತಾರೆ? ಈ ಆಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ತ್ರೀಯರಿಗೆ ಎಷ್ಟು ಮಹತ್ವ ನೀಡಲಾಗಿದೆ?

೨೨. ಬೆಳೆದಂತಹ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಿಡುವ ಕ್ರಮಗಳು ಯಾವುವು?

೨೩. ಬೆಳೆಯನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಿಡುವ ಕ್ರಮಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವುದಾದರೂ ಆಚರಣೆಗಳಿವೆಯೇ?

೨೪. ಬೆಳೆದಂತಹ ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿನ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಮುಂದಿನ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಬಿತ್ತನೆ ಬೀಜಗಳಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ? ಸಂಗ್ರಹಿಸಿಡುವ ಕ್ರಮ ಹೇಗೆ? ಅದರಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳಾವುವು? ಔಷಧಿ ಸಸ್ಯಗಳಾವುವು? ನಿಸರ್ಗದತ್ತವಾದ ವಸ್ತುಗಳಾವುವು?

೨೫. ಈ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಕಸಕಡ್ಡಿಗಳಿಂದ ಬೇರ್ಪಡಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೨೬. ಕೃಷಿಗೆ ಬೇಕಾದ ನೀರಾವರಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಹೇಗೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತೀರಾ?

೨೭. ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಮಳೆಯ ಪಾತ್ರವೇನು?

೨೮. ಮಳೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಏನಾದರೂ ಆಚರಣೆಗಳಿವೆಯೇ? ಮಳೆ ಬರುವ ಹಾಗೂ ಮಳೆ ಜಾಸ್ತಿಯಾದರೆ ನಿಲ್ಲಿಸುವ ಆಚರಣೆಗಳಿವೆಯೇ? ನಡೆಸುವ ಕ್ರಮ ಹೇಗೆ? ಆಚರಣೆ ನಡೆಸಿಕೊಡುವವರು ಇಂತವರೆ ಆಗಬೇಕೆಂಬ ನಿಯಮಗಳಿವೆಯೇ? ಮಳೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಮಳೆ ನಕ್ಷತ್ರಗಳಿವೆಯೇ?

೨೯. ಕೃಷಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ನಡೆಯುವ ಆಚಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಪೂಜಾ ಸಾಮಾನುಗಳಾವುವು?

೩೦. ಈ ಆಚರಣೆಗಳು ನಡೆಯುವಾಗ ಸಮುದಾಯದ ಎಲ್ಲರೂ ಭಾಗವಹಿಸಬೇಕೆ?

೩೧. ಮಿಶ್ರ ಬೆಳೆಗಳೇನಾದರೂ ಬೆಳೆಯುತ್ತೀರಾ? ಅವು ಯಾವುವು? ಮತ್ತು ಏಕೆ?

೩೨. ಆಧುನಿಕ ಬಿತ್ತನೆ ಬೀಜಗಳ ಪ್ರಭಾವವೇನಾದರೂ ಆಗಿದೆಯೇ? ಅದು ಹೇಗೆ?

೩೩. ಸಂಪ್ರದಾಇಕ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆಯೇ? ಅಥವಾ ಆಧುನಿಕ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆಯೋ? ಇವುಗಳನ್ನೇ ಬೆಳೆಯುವುದು ಏಕೆ?

೩೪. ಬೆಳೆ ಬಿತ್ತನೆ ಮತ್ತು ಕೊಯ್ಲು ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಮಳೆ ಆಚರಣೆ ನಡೆಯುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಏನಾದರೂ ಒಗಟು, ಪದಗಳು, ಹಾಡುಗಳೇನಾದರೂ ಇವೆಯೇ? ಹಾಡುವವರು ಯಾರು?

೩೫. ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ರೋಗಗಳು ಯಾವುವು? ರೋಗಗಳಿಂದ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ರಕ್ಷಿಸುವ ಕ್ರಮ ಯಾವುದು? ರಕ್ಷಣೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಆಚರಣೆಗಳೇನಾದರೂ ಇವೆಯೇ?

೩೬. ನಿಮ್ಮ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಗೊಬ್ಬರಗಳಾವುವು? ಸಾವಯವ ಮತ್ತು ರಾಸಾಯನಿಕ? ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರದ ತಯಾರಿಕೆ ಹೇಗೆ? ಮತ್ತು ಬಳಸುವ ವಸ್ತುಗಳು ಯಾವುವು? ಬಳಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೩೭. ಯಾವ ಯಾವ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ತ್ಯಾಜ್ಯ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರ ತಯಾರಿಸುತ್ತೀರಾ?

೩೮. ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರಗಳಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ರೀತಿಯವುಗಳಿವೆ?

೩೯. ಭೂಮಿಯ ಫಲವತ್ತತೆಯನ್ನು ಮತ್ತು ಬೆಳೆಗಳ ಉತ್ಪಾದಕತೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರಗಳಾವುವು?

೪೦. ಭೂಮಿಯ ಫಲವತ್ತತೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಮುಂಜಾಗ್ರತ ಕ್ರಮಗಳಾವುವು?

೪೧. ಬೆಳೆಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಅನುಸರಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳಾವುವು?

೪೨. ಕೀಟ ಭಾಧೆಯನ್ನು ತಡೆಯಲು ಅನುಸರಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳಾವುವು?

೪೩. ಕೀಟ ಭಾಧೆಯನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಲು ಬಳಸುವ ಔಷಧಿ ಸಸ್ಯಗಳಾವುವು? ಬೀಜಗಳಾವುವು?

೪೪. ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಸಿಂಪಡಿಸುವ ಸಾವಯವ ದ್ರಾವಣಗಳಾವುವು? ತಯಾರಿಕೆ ಹೇಗೆ?

೪೫. ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಪಂಚಾಂಗ ಮತ್ತು ಹವಾಮಾನ ಸಂಬಂಧಿತ ಆಚರಣೆಗಳಿವೆಯೇ? ಅಥವಾ ನಿಯಮಗಳಿವೆಯೇ?

೪೬. ಮಳೆ ನಕ್ಷತ್ರಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ ಇರುವ ಜ್ಞಾನ?

೪೭. ಮಳೆ ನಕ್ಷತ್ರಗಳಾವುವು? ಮತ್ತು ಮಹತ್ವವೇನು?

೪೮. ಯಾವ ಯಾವ ಮಳೆ ನಕ್ಷತ್ರಗಳು ಕೃಷಿಗೆ ಯೋಗ್ಯವಾದವುಗಳು?

೪೯. ಋತುಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೫೦. ಗ್ರಹಣ, ಅಮಾವಾಸ್ಯೆ ಮತ್ತು ಹುಣ್ಣಿಮೆಗಳು ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ವಹಿಸುತ್ತವೆ?

೫೧. ಯಾವ ಯಾವ ಹಂಗಾಮಿನಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವ ಬೆಳೆಯನ್ನು ಬೆಳೆಯಬೇಕು?

೫೨. ಯಾವ ಯಾವ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬಎಳೆದರೆ ಲಾಭಾದಾಯಕ?

೫೩. ಪಾರಂಪರಿಕ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಮಣ್ಣಿನ ಫಲವತ್ತತೆಯನ್ನು ಯಾವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಪರೀಕ್ಷಿಸುತ್ತಿದ್ದರು?

೫೪. ಪೂರ್ವಜರು ವಿವಿಧ ಮಣ್ಣಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಿಂದಾದಂತಹ ವಿವಿಧ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಹೇಗೆ ಗುರುತಿಸುತ್ತಿದ್ದರು?

೫೫. ಮಳೆ ಸಂಬಂಧಿತ ಕಾಡು, ಗಾದೆ, ಒಗಟು ಮತ್ತು ಪದಗಳಿವೆಯೇ? ಆಚರಣೆಗಳಿವೆಯೇ/

೫೬. ಕೃಷಿ ಸಂಬಂಧಿತ ಆಚರಣೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಾಡು, ಕುಣಿತ, ಆಚರಣೆ, ಒಗಟು, ಪದಗಳಿವೆಯೇ?

೫೭. ಏಕೈಕ ಬೇಳೆಗಳಾವುವು?

೫೮. ತ್ವರಿತ ಬೆಳೆಗಳಾವುವು?

೫೯. ಬಹು ಬೆಳೆಗಳಾವುವು?

೬೦. ನೀರಿನ ಬಳಕೆ ಹೇಗೆ? ನೀರು ಹಾಯಿಸುವ ಕ್ರಮ ಹೇಗೆ?

೬೧. ಬೆಳೆಗೆ ನೀರಿನ ಪ್ರಮಾಣ ಯಾವ ರೀತಿಯದ್ದಾಗಿರುತ್ತದೆ?

೬೨. ಬೆಳೆಗೆ ನೀರು ಕೊಡುವ ಕಾಲಗಳಾವುವು?

೬೩. ದೀರ್ಘಾವದಿ ಬೆಳೆಗಳಾವುವು?

೬೪. ಕೃಷಿ ಬೀಜಗಳ ತಳಿಯನ್ನು ರಕ್ಷಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ? ಅನುಸರಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳಾವುವು?

೬೫. ಕೃಷಿಗೆ ಬಳಸುವ ಪ್ರಾಣಿಗಳಾವುವು? ಅವುಗಳ ಮಹತ್ವವೇನು?

೬೬. ಬೆಳೆದಂತಹ ಬೆಳೆಗಳ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಎಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೬೭. ಬೆಳೆ ಸಂಗ್ರಹಣೆಗೆ ಬಳಸುವ ಪರಿಕರಗಳಾವುವು? ಅವುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವವರು ಯಾರು?

೬೮. ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಬರುವ ರೋಗಗಳಾವುವು?

೬೯. ಭೂಮಿ ಉಳುವಾಗ ಅನುಸರಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳು ಅಥವಾ ತಂತ್ರಗಳು?

೭೦. ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ಬೆಳೆ ರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡುವ ತಂತ್ರಗಳು?

೭೧. ಮಣ್ಣಿನ ಫಲವತ್ತತೆಯನ್ನು ಕಂಡುಕೊಳ್ಳುವ ವಿಧಾನಗಳು?

೭೨. ಯಾವ ಯಾವ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಯಾವ ಯಾವ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತೀರಿ?

೭೩. ಯಾವ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಯಾವ ಬೇಳೆದರೆ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರತಿಫಲ ಸಿಗುತ್ತದೆ?

ಕೃಷಿ ಉಪಕರಣಗಳು

೧. ಭೂಮಿಯನ್ನು ಹದಗೊಳಿಸಿ ಉತ್ತಿಬಿತ್ತಲು ಮತ್ತು ಫಸಲಿನಲ್ಲಿರುವ ಕಳೆ ಕೀಳಲು ಯಾವ ಯಾವ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

೨. ಕೃಷಿಗೆ ಬಳಸುವ ಮಣ್ಣಿನ, ಮರದ ಮತ್ತು ಲೋಹದ ಉಪಕರಣಗಳಾವುವು?

೩. ಧಾನ್ಯ ಸಂರಕ್ಷಿಸಲು ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಬಳಸುವ ಉಪಕರಣಗಳಾವುವು?

೪. ಕೃಷಿಗೆ ಬಳಸುವ ಮಣ್ಣಿನ, ಮರದ ಮತ್ತು ಲೋಹದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವವರಾರು?

೫. ಅವುಗಳನ್ನು ಎಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

೬. ಅವುಗಳನ್ನು ಯಾರು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ?

೭. ಅವುಗಳನ್ನು ಯಾವ ಯಾವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ನಿರ್ಮಿಸುತ್ತಾರೆ?

೮. ತಯಾರಿಸಿ ಕೃಷಿಗೆ ಬಳಸಿದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ಬಗೆ ಹೇಗೆ?

೯. ಸಂರಕ್ಷಣೆಗೆ ಬಳಸುವ ವಸ್ತುಗಳಾವುವು?

೧೦. ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಯಾವ ಯಾವ ಮರಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ?

೧೧. ಉಪಕರಣಗಳ ತಯಾರಿಗೆ ಇಂತಹುದೆ ದಿನ, ತಿಂಗಳ, ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿಯೇ ತಯಾರಿಸಬೇಕು ಎಂಬ ನಿಯಮವಿದೆಯೇ?

೧೨. ಉಪಕರಣಗಳು ತಯಾರಾಗುವ ಮುಂಚೆ ಮತ್ತು ತಯಾರಾದ ನಂತರ ಯಾವುದಾದರೂ ಪೂಜೆ ಆಚರಣೆ, ಅಥವಾ ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳಿವೆಯೇ?

೧೩. ಪೂರ್ವಜರು ಬಳಸಿದ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನೇ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೇಯೇ?

೧೪. ಆಧುನಿಕ ಕೃಷಿ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೇಯೇ?

೧೫. ಕೃಷಿ ಉಪಕರಣಗಳಿಗೆ ದೈವಿಸ್ಥಾನವನ್ನು ನೀಡಲಾಗಿದೆಯೇ?

೧೬. ಕೃಷಿ ಉಪಕರಣಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಯಾವುದಾದರು ಹಬ್ಬ, ಆಚರಣೆ, ನಂಬಿಕೆ, ವಿಧಿನಿಷೇದಗಳೀವೆಯೇ?

೧೭. ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುವ ತಂತ್ರಗಳಾವುವು?

೧೮. ಕೃಷಿ ಉಪಕರಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ನೇಗಿಲು, ಕುಂಟೆ, ಮಡಿಕೆ ಒಡೆಯುವ ಕ್ರಮಗಳಾವುವು?

೧೯. ಕುಂಟೆ, ಮಡಿಕೆ, ನೇಗಿಲು ಒಡೆಯುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಇರುವ ನೀತಿ ನೀಯಮಗಳೇನು?

೨೦. ಇವುಗಳನ್ನು ಪ್ರಾರಂಭಿಸುವ ಮುಂಚೆ ಯಾವುದಾದರೂ ಆಚರಣೆ, ನಂಬಿಕೆ, ಪೂಜೆ, ವಿಧಿ ನಿಷೇಧಗಳಿವೆಯೇ?

೨೧. ಕುಂಟೆ, ಮಡಿಕೆ, ನೇಗಿಲು ಇವುಗಳನ್ನು ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಒಡೆಯುವವರು ಯಾರು?

೨೨. ಪಾರಂಪರಿಕ ಉಪಕರಣಗಳು ವ್ಯವಸಾಯಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತವೇ? ಅಥವಾ ಆಧುನಿಕ ಉಪಕರಣಗಳು ವ್ಯವಸಾಯಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತವೇ?

ಪಾರಂಪರಿಕ ಬೇಸಾಯ ಪದ್ಧತಿಗಳು

೧. ಅರಣ್ಯ ಬೇಸಾಯ ಪದ್ಧತಿ

೨. ಕುಮರಿ ಬೇಸಾಯ ಪದ್ಧತಿ

೩. ಮಳೆಯಾಧಾರಿತ ಬೇಸಾಯ

೪. ನೀರಾವರಿ ಬೇಸಾಯ

೫. ವಾಣಿಜ್ಯ ಕೃಷಿ

೬. ತೋಟಗಾರಿಕೆ

೭. ರೇಷ್ಮೆ, ಸಾಂಬಾರ ಬೆಳೆಗಳು

೮. ಇತರೆ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳು

ಪಶುಪಾಲನೆ ಕೃಷಿ

೧. ನಿಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಯೇ ಮೂಲ ವೃತ್ತಿಯಾ?

೨. ಕೃಷಿಯೇ ಮೂಲ ಉದ್ಯೋಗವಾದರೆ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಎಷ್ಟು ಹಣ ಖರ್ಚಾಗುತ್ತದೆ?

೩. ಕೃಷಿಯಿಂದ ಎಷ್ಟು ಆದಾಯ ಬರುತ್ತದೆ?

೪. ಕೃಷಿಯಿಂದ ನಿಮಗೆ ಲಾಭವಿದೆಯಾ?

೫. ಕೃಷಿಯಿಂದ ನಿಮಗೆ ಬಹಳಷ್ಟು ನಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೇಯಾ?

೬. ಕೃಷಿಯೇ ನಿಮ್ಮ ಮೂಲಕಸುಬು ಅಥವಾ ಯಾವುದಾದರೂ ಕಸುಬು ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೭. ಕೃಷಿಯ ಜೊತೆ ಜೊತೆಗೆ ಯಾವುದಾದರೂ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೮. ಕೃಷಿಯ ಜೊತೆಗೆ ಇನ್ನು ಸಹಕಾರಿ ಬೇಸಾಯ ಪದ್ಧತಿ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೯. ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರ ಬೇಸಾಯ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆಯಾ?

೧೦. ನಿಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ನಿಮ್ಮ ಹೆಂಡತಿಯರು ಸಹಾಯಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತಾರಾ?

೧೧. ನೀವೇ ಎಲ್ಲಾ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೧೨. ನಿಮ್ಮ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಕೆಲಸದಾಳುಗಳಿರುತ್ತಾರೆ?

೧೩. ಎಷ್ಟು ಹೆಣ್ಣು ಆಳುಗಳು ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ?

೧೪. ಎಷ್ಟು ಗಂಡು ಆಳುಗಳು ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ?

೧೫. ನೀವು ನಿಮ್ಮ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯುತ್ತೀರಿ?

೧೬. ನೀವು ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಒಂದೇ ಬೆಳೆ ತೆಗೆಯುತ್ತೀರಾ?

೧೭. ನಿಮಗೆ ನೀರಾವರಿ ಸೌಲಭ್ಯವಿದೆಯಾ?

೧೮. ನಿಮಗೆ ನೀರಾವರಿ ಸೌಲಭ್ಯವಿದ್ದರೆ ಎಷ್ಟು ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯುತ್ತೀರಿ?

೧೯. ನೀರಾವರಿ ಸೌಲಭ್ಯವಿಲ್ಲ?

೨೦. ನೀರಾವರಿ ಸೌಲಭ್ಯವಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಮಳೆಯನ್ನೇ ಅವಲಂಬಿಸಿದ್ದೀರಾ?

೨೧. ಮಳೆ ಅವಲಂಬಿಸಿದ್ದೀರಾ? ಅಂದರೆ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಬೆಳೆ ಎಷ್ಟು ಬರುತ್ತಿದೆ?

೨೨. ಮಳೆಯೇ ನಿಮಗೆ ಸರ್ವಸ್ವನಾ?

೨೩. ನೀರಾವರಿಯಿಂದ ನಿಮಗೆಷ್ಟು ಲಾಭವಾಗಿದೆ?

೨೪. ನೀರಾವರಿಯಿಂದ ಪಸಲುಗಳು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬರುತ್ತಿದೆಯಾ?

೨೫. ನೀರಾವರಿ ಯಾವ ವರ್ಷದಿಂದ ನಿಮ್ಮ ಹಳ್ಳಿಗೆ ಬಂದಿದೆ?

೨೬. ನೀರಾವರಿಗೆ ನಿಮಗೆ ಯಾವುದಾದರೂ ಹಣ ತೆಗೆದುಕೊಂಡಿದ್ದಿರೇ?

೨೭. ನೀರಾವರಿಯಿಂದ ನಿಮಗೆ ಆದಾಯವಾಗಿದೆಯಾ?

೨೮. ಆದಾಯವಾಗಿದ್ದರೆ ಎಷ್ಟಾಗಿದೆ?

೨೯. ಎಷ್ಟು ನಷ್ಟವಾಗುತ್ತಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತೀರಾ?

೩೦. ನೀರಾವರಿಯಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ನಿಮಗೆ ಇರೋಕೆ ಆಗಲ್ವಾ?

೩೧. ನಿಮ್ಮ ಊರಿನಲ್ಲಿ ಯಾವಾಗಾದರು ಬರಗಾಲ ಬಂದಿದೇಯಾ?

೩೨. ಯಾವತ್ತಾದರು ಬರಗಾಲ ಬಂದು ಬೇರೆ ಊರುಗಳಿಗೆ ಹೋಗಿದ್ದುಂಟಾ?

೩೩. ಬರಗಾಲದಿಂದ ಬೇರೆ ಊರಿಗೆ ಕೂಲಿ ಮಾಡಿದ್ದೀರಾ?

೩೪. ಈ ಜೀವನ ನಿಮಗೆ ತೊಂದರೆ ಅನಿಸಲಿಲ್ಲವಾ?

೩೫. ಕೇವಲ ಬರಗಾಲನಾ ಅಥವಾ ಯಾವತ್ತಾರೆ ಪ್ರವಾಹ ನೆರೆಹಾವಳಿ ಬಂದಿದೆಯಾ?

೩೬. ನೀರಾವರಿಯಿಂದ ಎಷ್ಟು ಉತ್ಪನ್ನವಾಗುತ್ತದೆ?

೩೭. ಜೀವನ ನಿಮಗೆ ಬೇಸರವಾಗಿಲ್ವಾ ಏಕಂದರೆ ಅನಿಶ್ಚಿತತೆ ಮಳೆಯೆಂದು?

೩೮. ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಪಾರಂಪರಿಕ ಕೃಷಿ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಪದ್ಧತಿ ಅಳವಡಿಸಿದ್ದೀರಾ?

೩೯. ಕೃಷಿಯಲ್ಲೂ ಆಧುನಿಕ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಗಳಿವೆಯನ್ನಿಸಿದ್ದೀರಾ?

೪೦. ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಅವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಪದ್ಧತಿಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

೪೧. ನಿಮ್ಮ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಾಧುನಿಕ ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಿರಾ?

೪೨. ಹಳೆ ಪದ್ಧತಿಯ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸುತ್ತೀರಾ?

೪೩. ನಿಮಗೆ ರಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರಗಳು ಲಭ್ಯವಿದೆಯಾ?

೪೪. ಇಲ್ಲವೆ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

೪೫. ನೀವು ಅನಕ್ಷರಸ್ಥರಿಂದ ನಿಮಗೆ ಮೈಲಿಗೆಯಾಗುತ್ತಿದೆಯೆಂದು ಹಳೆಯ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಮುಂದುವರಿಸುತ್ತೀರಾ?

೪೬. ಉತ್ತಮ ಬೀಜಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾ ಅಭಾವವಿದಯೆಯಾ?

೪೭ ಹಳೆಯ ಮಾದರಿಯ ಬೀಜಗಳನ್ನೆ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ? ಪಾರಂಪರಿಕ ತಳಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಗಳು?

೪೮. ಇವುಗಳ ಇಳುವರಿ ಹೇಗಿದೆ?

೪೯. ಇದರಿಂದ ಬೆಳೆಗಳು ಹಾಳಾಗುತ್ತಿವೆಯಾ?

೫೦. ನಿಮಗೆ (ಭೂಹಿಡುವಳು) ವಿದೆಯಾ?

೫೧. ನಿಮಗೆ ಭೂ ಒಡೆತನ ವಿದೆಯಾ?

೫೨. ಜಮಿನುಬಾರ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆಯಾ

೫೩. ಜಮಿನದಾರರಲ್ಲಿ ಇದ್ದರೆ ಅವರೇ ಶ್ರೀಮಂತರಾಗಿದ್ದಾರೆಯೇ?

೫೪. ಅವರ ಕೈಕೆಳಗೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿರಾ?

೫೫. ಸಣ್ಣ ರೈತರಿದ್ದಾರೆಯೋ?

೫೬. ಸಣ್ಣ ರೈತರಿದ್ದರೆ ಗೇಣಿ ಆದಾರದ ಮೇಲೆ ಉಳುಮೇ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೫೭. ಗೇಣಿದಾರರು ದುಡಿಮೆಯಲ್ಲಿ ಉತ್ಸಾಹ ತೊರುವುದಿಲ್ಲವಲ್ವಾ?

೫೮. ಪ್ರಿತ್ರಾರ್ಜಿತ ಆಸ್ತಿವಿದೆಯಾ?

೫೯. ಪ್ರಿತ್ರಾರ್ಜಿತ ಆಸ್ತಿಯೆದ್ದ ಹರಿದು ಹಂಚಿಹೋಗಿದೆಯಾ?

೬೦. ಇದರಿಂದ ನಿಮಗೆ ನಷ್ಟವಾಗಿದೆ?

೬೧. ಕೃಷಿಯು ಅಧಿಕ ಒತಡಕ್ಕೆ ಒಳಪಟ್ಟಿದೆಯಲ್ವಾ?

೬೨. ನಗರೀಕರಣ ಅಭಾವಿದೆಯಾ?

೬೩. ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ ಭೂಸುಧಾರಣೆಯಾಗಿದೆಯೇ?

೬೪. ಊಳುವವನೇ ಭೂ ಒಡೆಯಾ ಎಂಬ ಕಾನೂನು ಜಾರಿಗೆ ಬಂದಿದೆಯಾ

೬೫. ನಿಮಗೆ ಹಣಕಾಸಿನ ಕೊರತೆಯಿದೆಯಾ?

೬೬. ನೀವು ಯಾವ ಬ್ಯಾಂಕಿನಿಂದ ಸಾಲ ತೆಗೆದುಕೊಂಡಿದ್ದೀರಾ?

೬೭. ನೀವು ಎಷ್ಟು ಸಾಲ ತೆಗೆದ್ದೀದ್ದಿರಾ?

೬೮. ಮರುಪಾವತಿ ಮಾಡಿದ್ದೀರಾ?

೬೯. ಕೃಷಿ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಂದ ಲಾಭವಾಗಿದೆಯೇ?

೭೦. ಹಣಕಾಸು ಸಂಸ್ಥೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೊರತೆಯಿದೆಯೇ?

೭೧. ಹಣಕಾಸು ಸಂಸ್ಥೆಯಿಂದ ನಿಮಗೆ ಸಾಲ ಸಿಗುತ್ತಿದೆಯಾ?

೭೨. ಇಲ್ಲವೇ ನೀವು ಲೇವಾದೇವಿ ವ್ಯವಹಾರ ಮಾಡುವುದರತ್ತಾ ಸಾಲ ತೆಗೆದುಕೊಂಡಿದ್ದೀರಾ?

೭೩. ಇವು ಹೆಚ್ಚು ಬಡ್ಡಿ ಕಟ್ಟುತ್ತಿದ್ದೀರಾ?

೭೪. ನಿಮಗೆ ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ಹಣಕಾಸಿನ ಸೌಲಭ್ಯ ಸಿಗುತ್ತದೆಯಾ?

೭೫. ನೀವು ದಲ್ಲಾಳಿಗಳ ಮೊರೆ ಹೋಗುತ್ತೀರಾ?

೭೬. ಸಾಲದಲ್ಲೇ ಹುಟ್ಟಿ ಸಾಲದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತೀರಾ?

೭೭. ಸಾಲದಿಂದ ಮುಕ್ತರಾಗಿದ್ದೀರಾ?

೭೮. ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸೌಲಭ್ಯವಿದೆಯಾ?

೭೯. ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ನಿಮಗೆ ಇದರ ಬಗ್ಗೆ ಗೊತ್ತಿದೆಯಾ?

೮೦. ನಿಮ್ಮ ಬೆಳೆಗಳು ಸರಿಯಾದ ದರದಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತದೆಯಾ?

೮೧. ನಿಮ್ಮ ಬೆಳೆಗೆ ಲಾಭ ಬರುತ್ತಿದೆಯಾ?

೮೨. ಈ ಸೌಲಭ್ಯವು ಸರ್ಕಾರ ನಿಮಗೆ ಒದಗಿಸಿದೆಯಾ?

೮೩. ಎಷ್ಟರ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಬಳಕೆ ಮಾಡುತ್ತೀರಿ?

೮೪. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ದಲ್ಲಾಳಿಗಳಿಗೆ ಮಾರುತ್ತಿರಲ್ವಾ?

೮೫. ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ನಿಮಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಸೌಲಭ್ಯ ಸಿಕ್ಕಿದೆಯಾ?

೮೬. ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ಸಹಾಯಧನ ಸಿಗುತ್ತಿದೆಯಾ?

೮೭. ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ಘೋಷಣೆಯಿದೆಯಾ?

೮೮. ನಿಮಗೆ ತೆರಿಗೆ ರಿಯಾಯಿತಿ ಇದೆಯಾ?

೮೯. ತೆರಿಗೆ ರಿಯಾಯಿತಿ ಇದ್ದರೆ ಎಷ್ಟಿದೆ?

೯೦. ಪ್ರಗತಿಪರ ರೈತರಿಗೆ ಬಹುಮಾನ ಯೋಜನೆಗಳಿದೆಯಾ?

೯೧. ಸಾರಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕ ಸೌಲಭ್ಯವಿದೆಯೆ?

೯೨. ಇದರ ಕೊರತೆಯಿದೆಯಾ?

೯೩. ಇದರಿಂದ ಬೆಲೆಗಳನ್ನು ದಲ್ಲಾಳಿಗಳಿಗೆ ಮಾರುತ್ತೀರಾ?

೯೪. ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ಎಷ್ಟು ಬಸ್ಸುಗಳನ್ನು ನಿಮ್ಮ ಊರಿಗೆ ಬರುತ್ತವೆ?

೯೫. ಸಮಯಕ್ಕೆ ಸರಿಯಾಗಿ ಬರುತ್ತವೆಯಾ?

೯೬. ಸಾರಿಗೆಯ ಕೊರತೆಯಿಂದ ನಿಮಗೆ ನಷ್ಟ ಆಗುತ್ತಿದೆಯೋ?

೯೭. ಇದರಿಂದ ದಲ್ಲಾಳಿಗೆ ಬೆಳೆ ಮಾರಿದ್ದುಂಟಾ?

೯೮. ಇವೆಲ್ಲ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪಾದಕತೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿದೆಯೋ?

೯೯. ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ ಒಣ ಬೇಸಾಯ ಪದ್ಧತಿಯಿದ್ದೀರಾ?

೧೦೦. ವಿವಾಹ, ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನ, ಉತ್ಸವ ಮುಂತಾದವುಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಸಾಲ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೧೦೧. ಎಷ್ಟು ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೧೦೨. ಸಾಲದ ಹೊರೆ ಬಹಳ ಉಪಯೋಗ ಇದೆಯೋ?

೧೦೩. ಸಾಲದಲ್ಲೆ ಹುಟ್ಟಿ ಸಾಲದಲ್ಲೇ ಬೆಳದು ಸಾಳದಲ್ಲೆ ಸತ್ತು, ಸಾಲದಲ್ಲಿ ಬಳುವಳಿಯಾಗಿ ಬಿಟ್ಟುಹೋಗುತ್ತಾನೆ?

೧೦೪. ನೀವು ನಿಮ್ಮ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಪದ್ಧತಿ ಅಳವಡಿಸಿದ್ದೀರಾ?

೧೦೫. ನೀವು ಸರ್ಕಾರ ಘೋಷಿಸುತ್ತಿರುವ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ಸಿಗುತ್ತಯೇ?

೧೦೬. ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳಲ್ಲೂ ಉತ್ತಮ ನಿರ್ವಹಣೆಯಾಗುತ್ತದೆಯೇ?

೧೦೭. ಸಣ್ಣ ಮತ್ತು ಗೃಹಕೈಗಾರಿಕೆಗಳು ಅಳವಡಿಸಿದ್ದೀರಾ?

೧೦೮. ಎಷ್ಟು ಸಣ್ಣಕೈಗಾರಿಕೆಗಳಿವೆಯೇ?

೧೦೯. ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ ಭೂಸವೆತವಾಗುತ್ತಿದೆಯೇ?

೧೧೦. ಫಲವತ್ತತೆಯ ನಾಶವಾಗುತ್ತಿದೆಯೇ?

೧೧೧. ನಿಮ್ಮ ಹೊಲದ ಸುತ್ತ ಮರಗುಡ್ಡಗಳಿವೆಯೇ?

೧೧೨. ಸಹಕಾರಿ ಬೇಸಾಯ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆಯಾ?

೧೧೩. ಎಷ್ಟು ಲಾಭ ಬರುತ್ತದೆಯೇ?

೧೧೪. ತೋಟ ವಿದೆಯಾ?

೧೧೫. ಎಷ್ಟು ತೋಟಗಳಿವೆ?

೧೧೬. ಎಷ್ಟು ಲಾಭ ಮತ್ತು ನಷ್ಟವಾಗುತ್ತಿದೆ?

೧೧೭. ಎಷ್ಟು ಕಾಯಿಪಲ್ಲೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತೀರಾ?

೧೧೮. ತೋಟಕ್ಕೆ ನೀರಾವರಿ ಸೌಲಭ್ಯವಿದೆಯೋ?

೧೧೯. ತೋಟಕ್ಕೆ ಎಷ್ಟು ಉತ್ಪನ್ನವಾಗುತ್ತಿದೆ?

೧೨೦. ಒಣಬೇಸಾಯ ಪದ್ದತಿ ಇದೆಯೇ?

೧೨೧. ನಿಮ್ಮ ಜಾತಿಪದ್ಧತಿಯಿದೆಯೇ?

೧೨೨. ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಅಕ್ಷರಸ್ಥರಿದ್ದೀರಾ?

೧೨೩. ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಅನಕ್ಷರಸ್ಥರಿದ್ದೀರಾ?

೧೨೪. ಅನಿಶ್ಚಿತೆ ಮಳೆಯಿಂದ ನಷ್ಟವಾಗುತ್ತಿದೆ?

೧೨೫. ಬೆಳೆ ರೋಗಗಳು ಬಂದಿಲ್ವಾ?

೧೨೬. ಸಸ್ಯ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೧೨೭. ಕೃಷಿ ಸಂಶೋಧನೆಯಾಗಿದೆಯಾ?

೧೨೮. ಕೃಷಿಭೂಮಿಯನ್ನು ಸಮನಾಗಿ ಹಂಚಿ ಕೃಷಿಕರಿಗೆ ಸಾಮಾಜಿಕ ಮತ್ತು ಆರ್ಥಿಕ ನ್ಯಾಯವನ್ನು ದೊರಕಿಸಿಕೊಡುವುದು?

೧೨೯. ಭೂಹಿಡುವಳಿಗಳು ಮಧ್ಯಸ್ಥಗಾರನ ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡಿದೆಯಾ?

೧೩೦. ಭೂವಿಭಜನೆ ಮತ್ತು ಉದ್ರೀಕರಣವನ್ನು ತಡೆಗೆ ಆರ್ಥಿಕ ಹಿಡುವಳಿಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸುವುದು?

೧೩೧. ನಿಮ್ಮಲ್ಲಿ ಜಮೀನುದಾರರ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆಯಾ?

೧೩೨. ರೈತವಾರ ಪದ್ಧತಿಯಿದೆಯೇ?

೧೩೩. ಮಹಲ್ವಾರಿ ಪದ್ಧತಿಇದೆಯೇ?

೧೩೪. ಜಮೀನುದಾರರು ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಲಾಭ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ?

೧೩೫. ಜಮಿನದಾರರು ನಿಮ್ಮ ಜೊತೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಸಂಬಂಧವಿದೆ?

೧೩೬. ಲಾಭವನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ?

ಪಶುಪಾಲನೆ

೧. ನಿಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಕುಪ್ರಾಣಿಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ಎಷ್ಟು?

೨. ನೀವು ಗೋವುಗಳನ್ನು ಸಾಕುತ್ತೀರಾ?

೩. ನೀವು ಗೋವುಗಳನ್ನು ಸಾಕುತ್ತಿದ್ದರೆ ನೀವೇ ಅದರ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೪. ಇಲ್ಲವೇ ಆಳುಗಳು ಇದ್ದಾರೆಯೇ?

೫. ಆಳುಗಳು ಇದ್ದರೆ ಎಷ್ಟು ಆಳುಗಳು?

೬. ನಿಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಗೋವುಗಳಿವೆ? ಯಾವ ಯಾವ ತಳಿಯ ಆಕಳು ಸಾಕುತೀರಾ?

೭. ಆಕಳು ಎಷ್ಟು ಹಾಲು ಕೊಡುತ್ತದೆ? ಜವಾರಿ ತಳಿಯ ಆಕಳುಗಳನ್ನು ಸಾಕುತ್ತಿದ್ದೀರಾ?

೮. ದಿನಕ್ಕೆ ಎಷ್ಟು ಲೀಟರ್ ಹಾಲು ಕೊಡುತ್ತದೆ? ಯಾವ ತಳಿಯ ಆಕಳುಗಳನ್ನು ಸಾಕಿದರೆ ನಿಮಗೆ ಲಾಭವಾಗುತ್ತದೆ?

೯. ಹಾಲನ್ನು ನೀವೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತೀರಾ?

೧೦. ಹಾಲನ್ನು ಬೇರೆಯವರಿಗೆ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೧೧. ಮಾರಿದರೆ ಎಷ್ಟು ಹಣ ಬರುತ್ತದೆ?

೧೨. ಎಷ್ಟು ಲಾಭವಾಗುತ್ತದೆ?

೧೩. ಎಷ್ಟು ನಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ?

೧೪. ಹಾಲಿನಿಂದ ಮೊಸರು ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೧೫. ಹಾಲಿನಿಂದ ಬೆಣ್ಣೆ ತೆಗೆಯುತ್ತೀರಾ?

೧೬. ಬೆಣ್ಣೆ ಎಷ್ಟು ಬರುತ್ತದೆ?

೧೭. ಬೆಣ್ಣೆಯಿಂದ ತುಪ್ಪ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೧೮. ತುಪ್ಪ ಮಾಡಿದರೆ ಎಷ್ಟು ಲಾಭವಾಗುತ್ತದೆ?

೧೯. ಎಷ್ಟು ನಷ್ಟವಾಗುತ್ತಿದೆ?

೨೦. ದಿನದಲ್ಲಿ ನೀವು ಬೆಣ್ಣೆ ತೆಗೆದು ಮೊಸರು ಎಷ್ಟು ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೨೧. ನೀವು ಎಷ್ಟು ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಸಾಕಿದ್ದೀರಾ?

೨೨. ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಯಾವುದಕ್ಕೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತೀರಿ?

೨೩. ಹೊಲ ಊಳುವುದಕ್ಕೆ ಎತ್ತುಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

೨೪. ಹೊಲ ಊಳುವುದಕ್ಕೆ ಇನ್ನು ಯಾವುದಾದರೂ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತೀರಾ?

೨೫. ಎತ್ತುಗಳು ಎಷ್ಟು ಹೊಲಗಳನ್ನು ಊಳುತ್ತವೆ?

೨೬. ದಿನಕ್ಕೆ ಎಷ್ಟು ಹೊಲಗಳನ್ನು ಊಳುತ್ತವೆ?

೨೭. ಎತ್ತುಗಳಿಗೆ ಜ್ವರ ಬಂದರೆ ಏನು ಮಾಡುತ್ತೀರಿ?

೨೮. ಇಲ್ಲವೆ ಔಷಧಿ ಕೊಡುವುದಕ್ಕೆ ದವಾಖಾನೆಗೆ ಕರೆದೆಯ್ಯುತ್ತಿರೋ?

೨೯. ಎತ್ತುಗಳು ಗಳೆಹೊಡೆಯುವುದಕ್ಕೆ ಅಲ್ಲದೆ ಬೇರೆ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಿರಾ?

೩೦. ನಿಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಎಮ್ಮೆಗಳು ಎಷ್ಟಿವೆ?

೩೧. ಎಮ್ಮೆಗಳಿಂದ ಹಾಲು ಎಷ್ಟು ಸಿಗುತ್ತದೆ?

೩೨. ಹಾಲಿನಿಂದ ಬೆಣ್ಣೆ ತೆಗೆಯುತ್ತಿರೋ?

೩೩. ಎಷ್ಟು ಬೆಣ್ಣೆ ಬರುತ್ತದೆ?

೩೪. ಬೆಣ್ಣೆಯಿಂದ ತುಪ್ಪ ತೆಗೆಯುತ್ತಿರೋ?

೩೫. ತುಪ್ಪ ಎಷ್ಟು ಬರುತ್ತದೆ?

೩೬. ತುಪ್ಪವನ್ನು ಮಾರುತ್ತೀರಾ?

೩೭. ಮನೆಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತೀರಾ?

೩೮. ಇವುಗಳಿಂದ ಎಷ್ಟು ಲಾಭ ಬರುತ್ತದೆ?

೩೯. ಎಷ್ಟು ನಷ್ಟು ಆಗುತ್ತದೆ?

೪೦. ನಿಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕುರಿಗಳು ಎಷ್ಟಿವೆ?

೪೧. ಕುರಿಗಳಿಂದ ಹಾಲು ಕರಿತೀರಾ?

೪೨. ಎಷ್ಟು ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದನೆ ಆಗುತ್ತದೆ?

೪೩. ಎಷ್ಟು ಹಾಲನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತೀರಿ?

೪೪. ಎಷ್ಟು ಉಳಿತಾಯ ಮಾಡುತ್ತೀರಿ?

೪೫. ಮನೆಗೆ ಎಷ್ಟು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತೀರಿ?

೪೬. ಎಷ್ಟು ಆದಾಯ ಬರುತ್ತದೆ?

೪೭. ಎಷ್ಟು ನಷ್ಟ ಆಗುತ್ತದೆ?

೪೮. ಎಷ್ಟು ಉಳಿತಾಯ ಆಗುತ್ತದೆ?

೪೯. ಕುರಿಗಳ ಹಿಕ್ಕೆಯಿಂದ ಗೊಬ್ಬರ ಮಾಡುತ್ತಾರೆಯೇ?

೫೦. ಕುರಿಗಳನ್ನು ಮಾರುತ್ತೀರಾ?

೫೧. ಏಕೆ ಮಾಡುತ್ತೀರಿ?

೫೨. ಕುರಿಗಳನ್ನು ಮಾಂಸಕ್ಕಾಗಿ ಮಾರುತ್ತೀರಾ?

೫೩. ಮಾಂಸಕ್ಕಾಗಿ ಯಾರಿಗೆ ಮಾರುತ್ತೀರಾ?

೫೪. ಯಾವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಕುರಿಗಳನ್ನು ದೇವರಿಗೆ ಬಿಡುತ್ತೀರಿ?

೫೫. ಯಾವುದಕ್ಕೋಸ್ಕರ ಹರಕೆ ಬಿಡುತ್ತೀರಿ?

೫೬. ಹರಕೆ ತೀರಬೇಕಾದರೆ ಕುರಿಗಳನ್ನು ಬಲಿ ಕೊಡುತ್ತೀರಾ?

೫೭. ಕುರಿಗಳು ಮಾಂಸವು ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತಾ?

೫೮. ಕುರಿಗಳ ಚರ್ಮವನ್ನು ಮಾರುತ್ತೀರಿ?

೫೯. ಚರ್ಮವನ್ನು ಯಾರಿಗೆ ಮಾರುತ್ತೀರಿ?

೬೦. ಚರ್ಮದಿಂದ ಏನು ಮಾಡುತ್ತೀರಿ?

೬೧. ಚರ್ಮದಿಂದ ಹುಣ್ಣೆ ಉಡ್ಡೆ ತಯಾರಿಸುತ್ತೀರಾ?

೬೨. ಚರ್ಮದಿಂದ ಕಂಬಳಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತೀರಾ?

೬೩. ಚರ್ಮದಿಂದ ಕಂಬಳಿ ತಯಾರಿಸಿ ಇನ್ನು ಏನನ್ನಾದರೂ ತಯಾರಿಸುತ್ತೀರಾ?

೬೪. ಚರ್ಮದಿಂದ ಇನ್ನು ಏನು ಮಾಡುತ್ತೀರಿ?

೬೫. ಮೇಕೆಗಳು ಎಷ್ಟಿವೆ?

೬೬. ಮೇಕೆಗಳಿಂದ ಏನು ಉಪಯೋಗ?

೬೭. ಮೇಕೆಗಳಿಂದ ಎಷ್ಟು ಲಾಭ ಮತ್ತು ನಷ್ಟ?

೬೮. ಇವುಗಳ ಹಿಕ್ಕೆಯಿಂದ ಗೊಬ್ಬರ ತಯಾರಿಸುತ್ತೀರಾ?

೬೯. ಎಷ್ಟು ಗೊಬ್ಬರ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿರಾ?

೨೦. ಗೊಬ್ಬರದಿಂದ ಏನು ಲಾಭ?

೨೧. ಗೊಬ್ಬರ ಏತಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

೨೨. ಗೊಬ್ಬರ ಎಷ್ಟು ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುತ್ತದೆ?

೨೩. ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಕೇವಲ ಹೊಲಗಳಿಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತೀರಾ?

೨೪. ಗೊಬ್ಬರ ಚೆನ್ನಾಗಿರುತ್ತದೆಯೇ?

೨೫. ಕುರಿಗಳು. ಆಕಳು, ಎತ್ತು ಸಗಣಿ ಏನು ಮಾಡುತ್ತೀರಿ?

೨೬. ಗೊಬ್ಬರಕ್ಕೆ ಹಾಕುತ್ತೀರಾ?

೨೭. ಇವುಗಳ ಸಗಣಿಯಿಂದ ಏನು ಮಾಡುತ್ತೀರಿ?

೨೮. ಇವುಗಳಿಂದ ಬೆರಣಿ ತಟ್ಟುತ್ತೀರಾ?

೨೯. ಬೆರಣಿಗಳಿಂದ ಏನು ಉಯೋಗಿಸುತ್ತೀರಾ?

೩೦. ಸೌದೆಗಾಗಿ ಎಷ್ಟು ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತಾರೆ?

೩೧. ಬೆರಣಿಗಳಿಂದ ಯಾವ ಕೆಲಸಗಳನ್ನು ಮಾಡುತ್ತೀರಿ?

೩೨. ಗೊಬ್ಬರವನ್ನು ಎಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಾಡುತ್ತೀರಿ?

೩೩. ರಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರ ಮತ್ತು ಗೊಬ್ಬರಕ್ಕೆ ಏನು ವ್ಯತ್ಯಾಸ?

೩೪. ಕೋಣಗಳನ್ನು ಸಾಕುತ್ತೀರಾ?

೩೫. ಕೋಣಗಳು ಎಷ್ಟಿವೆ?

೩೬. ಇವುಗಳಿಂದ ಉಪಯೋಗ?

೩೭. ಕೋಣಗಳನ್ನು ಉಳುವುದಕ್ಕೆ ಬಳಸುತ್ತೀರಾ?

೩೮. ಯಾವ ಯಾವ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತೀರಿ?

೩೯. ಇವುಗಳಿಂದ ನಿಮಗೆ ಉಪಯೋಗನಾ

೬೦. ನಿಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಸಾಕು ಪ್ರಾಣಿಗಳಿವೆ?

೬೧. ಯಾವುವು

೬೨. ಅವುಗಳಿಂದ ಏನು ಉಪಯೋಗ?

೬೩. ನೀವು ಸಾಕು ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಯಾವ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಉಯೋಗಿಸುತ್ತೀರಿ?

೬೪. ಕೋಳಿಗಳು ಎಷ್ಟಿವೆ?

೬೫. ಕೋಳಿಗಳು ಯಾವುದಕ್ಕೆ ಉಪಯೋಗ?

೯೬. ಕೋಳಿಗಳ ಮಾಂಸಕ್ಕಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತೀರಾ?

೯೭. ಕೋಳಿಗಳ ವ್ಯಾಪಾರ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತೀರಾ?

೯೮. ಎಷ್ಟು ಲಾಭ ಬರುತ್ತದೆ?

೯೯. ಎಷ್ಟು ನಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ?

೧೦೦. ಎಷ್ಟು ಕೋಳಿಗಳಿವೆ ಮತ್ತು ಹುಂಜಗಳಿವೆ?

೧೦೧. ಹುಂಜಗಳು ಎಷ್ಟಿವೆ?

೧೦೨. ಪಂದ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ಹುಂಜ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತೀರಾ?

೧೦೩. ಹಬ್ಬ ಹರಿದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಇವುಗಳ ಉಪಯೋಗವಿದೆಯಾ?

೧೦೪. ಬೆಕ್ಕುಗಳನ್ನು ಸಾಕಿದ್ದೀರಾ?

೧೦೫. ಎಷ್ಟು ಬೆಕ್ಕುಗಳಿವೆ?

೧೦೬. ಬೆಕ್ಕುಗಳಿಂದ ಏನು ಉಪಯೋಗ?

೧೦೭. ನಾಯಿಯನ್ನು ಸಾಕಿದ್ದೀರಾ?

೧೦೮. ಎಷ್ಟು ನಾಯಿಗಳಿವೆ?

೧೦೯. ನಿಮಗೆ ರಕ್ಷಣೆ ಕೊಡುತ್ತವೆಯೇ?

೧೧೦. ಎಷ್ಟು ಹೆಣ್ಣು ನಾಯಿಗಳಿವೆ?

೧೧೧. ಎಷ್ಟು ಗಂಡು ನಾಯಿಗಳಿವೆ?

೧೧೨. ನಾಯಿಗಳನ್ನು ಬೇಟೆಗಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸುತ್ತೀರಾ?

೧೧೩. ಬೇಟೆಗೆ ಹೋದರೆ ಇವುಗಳನ್ನು ಕರೆದೊಯ್ಯುತ್ತೀರಾ?

೧೧೪. ನಾಯಿಗಳು ರಕ್ಷಣೆ ನೀಡುತ್ತವೆಯಾ?

೧೧೫. ನಾಯಿಗಳಂದ ಲಾಭವಿದೆಯಾ?

೧೧೬. ಯಾವುದೇ ಅಪಾಯವಿಲ್ಲವಾ?

೧೧೭. ನಾಯಿಗಳನ್ನು ಹೊಲಕ್ಕೆ ಕರೆದೊಯ್ಯತ್ತೀರಾ?

೧೧೮. ನಾಯಿಗಳು ರಕ್ಷಣೆ ನೀಡುತ್ತವೆಯಾರೂ, ಹೊಲಗಳ ರಕ್ಷಣೆ ಮಾಡುತ್ತವೆಯಾ?

೧೧೯. ನೀವು ಭೂ ಆಧಾರಿತ ಕೃಷಿ ಮಾಡುತ್ತೀರಾ?

೧೨೦. ನೀವು ಯಾವ ಊರಿನಿಂದ ವಲಸೆ ಬಂದಿದ್ದೀರಿ?

೧೨೧. ಯಾವ ಯಾವ ಊರುಗಳನ್ನು ಸುತ್ತಿದ್ದೀರಿ?

೧೨೨. ನೀವು ಇತ್ತೀಚೀನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಯಾವ ಊರಿಗೆ ಹೋಗಿದ್ದೀರಿ?

೧೨೩. ನಿಮಗೆ ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ಯಾವ ಮನೆಗಳು ಕೊಟ್ಟಿದ್ದೀರಾ?

೧೨೪. ನಿಮಗೆ ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ಹಣದ ಸೌಲಭ್ಯವಾಗಿದೆಯಾ?

೧೨೫. ನಿಮಗೆ ಯಾವ ಯಾವ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗವಾಗಿದೆಯೇ?

೧೨೬. ನಿಮ್ಮ ಊರಿನಲ್ಲಿ ಎಷ್ಟು ಜನ ಅಕ್ಷರಸ್ಥರಿದ್ದಾರೆ?

೧೨೭. ಎಷ್ಟು ಜನ ಅನಕ್ಷರಸ್ಥರಿದ್ದಾರೆ?

೧೨೮. ಎಷ್ಟು ಸ್ತ್ರೀಯರಿದ್ದಾರೆ?

೧೨೯. ಎಷ್ಟು ಪುರುಷರಿದ್ದಾರೆ?

೧೩೦. ನಿಮ್ಮ ಆರ್ಥಿಕ ಸ್ಥಿತಿಗತಿ ಹೇಗಿದೆ?

೧೩೧. ಹಣದ ಕೊರತೆಯಿದೆಯಾ?

೧೩೨. ಇಲ್ಲವೇ ಸರ್ಕಾರದಿಂದ ಹಣದ ಸೌಲಭ್ಯ ಸಿಕ್ಕಿದಿಯಾ?

೧೩೩. ಯಾವುದಾದರೂ ಕೃಷಿಯಿಂದ ಅಥಾ ಬ್ಯಾಂಕಿನಿಂದ ಹಣದ ಸೌಲಭ್ಯ ದೊರಕಿದೆಯಾ?

೧೩೪. ಯಾವುದಾದರು ಹಣಕಾಸಿನ ಸಂಸ್ಥೆ ಸಹಾಯ ಮಾಡಿದೆಯಾ?

೧೩೫. ಬಾಲಕಾರ್ಮಿಕರು ಇದ್ದಾರೆಯೇ?

ವೈದ್ಯ ಪದ್ಧತಿ

೧. ಹೆರಿಗೆ ಮಂತ್ರ

೨. ಕಸದ ಮಂತ್ರ

೩. ಕಳ್ಳು ಬಳಿಯುವ ಮಂತ್ರ

೪. ಸುಟ್ಟಗಾಯದ ಮಂತ್ರ

೫. ತರಿದ ಗಾಯದ ಮಂತ್ರ

೬. ಚೇಳಿನ ಮಂತ್ರ

೭. ಜೇನಿನ ಮಂತ್ರ

೮. ಕುರದ ಮಂತ್ರ

೯. ನಾಯಿ ಮಂತ್ರ

೧೦. ಹಾವಿನ ಮಂತ್ರ

೧೧. ದೆವ್ವಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಸಿದ ಮಾಂತ್ರಿಕ ಪದ್ದತಿ.



ಕಲ್ಲಬಾಳೆ, ನಾಗರಹೊಳೆ



ಕಾಡು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು



ಕಾಡು ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು

ಛಾಯಾಚಿತ್ರಗಳು



ಕಲ್ಲಬಾಳೆ, ನಾಗರಹೊಳೆ



ಕಾಡು ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು



ಕಾಡು ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು



ಬಂಡುಹುಳಿ ಹಣ್ಣು



ಜಂಬು ನೇರಳೆ



ಕಾಡು ಹುಣಸೆ ಹಣ್ಣು



ಬಿದಿರು ಅಣಬೆ



ಮೆತ್ತ ಅಣಬೆ



ಕಾಡ ಅಣಬೆ



ತುಡಬೆ ಜೇನು





ತುಡಬೆ ಜೇನು



ಕೆಸಾ ಗೆಡ್ಡೆ

ಮಾಂಸದ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿರುವುದು





ಮಾಂಸದ ಆಹಾರ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸುತ್ತಿರುವುದು





ರುಬ್ಬುವ ಕಲ್ಲು



ಅರೆಯುವ ಕಲ್ಲು







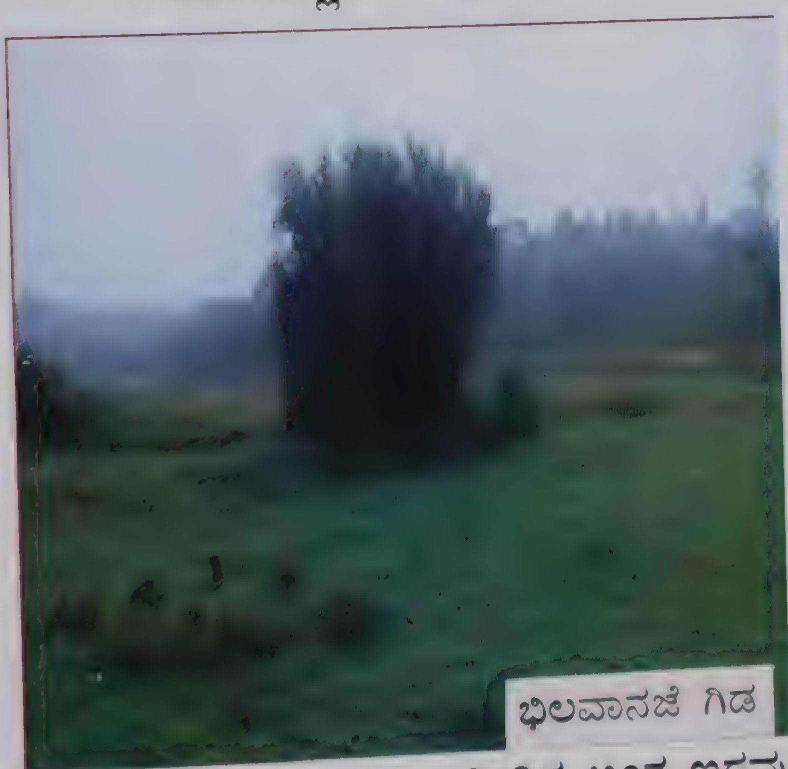
ಹಾಡಿಯಲ್ಲಿನ ಭಾವಿ



ಹೊಲದಲ್ಲಿಯ ನೀರಿನ ಸೆಲೆ



ಮಳೆ ನೀರಿನ ಸಂಗ್ರಹಣೆ





ನೀರಿನ ಅಂಶ ಇರುವುದನ್ನು [illegible]ದ





ಹುತ್ತರಿ ಗೆಣಸಿನ ಬಳ್ಳಿ

ನೂರೆ ಗೆಣಸು



ಗೆಣಸನ್ನು ಅಗಿಯುತ್ತಿರುವುದು



ಕೃಪೆ: ಕ್ಷೀರ ಸಾಗರ




ಬಿದಿರಿನ ಅಕ್ಕಿ ಸಂಗ್ರಹ




ಕೃಪೆ: ಕ್ಷೀರ ಸಾಗರ




ಬೇಟೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಬಿಲ್ಲು ಮತ್ತು ಮಣ್ಣಿನ ಉಂಡೆಗಳು


ಬಿಲ್ಲಿನ ಹಗ್ಗ ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸುವ ಕವರಿ ನಾರು


ಮರ ಏರಲು ಮಾಡಿರುವ ಮೆಟ್ಟಿಲುಗಳು


ಎತ್ತಿನ ಬಂಡಿ


ಎತ್ತುಗಳು


ನೇಗಿಲು



ಕುಂಟೆ ಹೊಡೆಯುತ್ತಿರುವುದು



ಕಳೆ ಕೀಳುತ್ತಿರುವುದು





ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆಯಲ್ಲಿ ನಿರತರಾಗಿರುವ ಬೆಟ್ಟ ಕುರುಬರು



ಧಾನ್ಯ ಹಸನು ಮಾಡುತ್ತಿರುವುದು





ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ ಬಳಕೆ





ಕೃಷಿ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಉಪಕರಣಗಳು



ಕಾವಲು ಗೋಪುರ



ಕೃಷಿ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಉಪಕರಣ



ಅರಳಿ ಸೊಪ್ಪು



ಖೆಡ್ಡಾ ನಿರ್ಮಾಣದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿರುವ ಆನೆ



ಖೆಡ್ಡಾದಲ್ಲಿ ಬಂಧಿಸಿರುವ ಆನೆ

ಕೃಪೆ: ಕ್ಷೀರ ಸಾಗರ



ಖೆಡ್ಡ ನಿರ್ಮಾಣದಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿರುವ ಆನೆ



ಮಾಸ್ತಿ ಮಾವುತ



ಆಹಾರವನ್ನು ತರುತ್ತಿರುವ ಆನೆ

ಕೃಪೆ: ಕ್ಷೀರ ಸಾಗರ



ಕೋಳಿ ಬಲಿ



ಆತ್ಮಗಳನ್ನು ಬಂಧಿಸಿ ಹೂಳಿರುವ ಕಲ್ಲುಗಳು



ಬುರುಡೆ ಕರೆಯುತ್ತಿರುವ ಹಾಡಿಯ ಯಜಮಾನ



ಗಾಳಿ ಸೊಪ್ಪು



ನಾಗದಾಳಿ ಸೊಪ್ಪು



ಕುಂಡೆ ಹಬ್ಬದ ಆಚರಣೆ



ಬೇಟೆ ದೇವರು



ವೇಷಧಾರಿಗಳು



ವೇಷಧಾರಿಗಳಿಂದ ಹಬ್ಬದ ಆಚರಣೆ



ಕೋಳಿ ಗೂಡುಗಳು





ಆನೆಗಳ ಬರುವಿಕೆಯನ್ನು ತಡೆಯಲು ಮನೆ ಮುಂದೆ ಬೆಂಕಿ ಹಾಕಿರುವುದು



ಇದ್ದಿಲು ತಯಾರಿಸುವ ಕೂಪ







ಮಾದಮಂಗಲ ಬೆಟ್ಟ ಮನೆ, ವೈನಾಡ. ಕೇರಳ





ಸೇಣೆ ಗೆಣಸು



ಪೂಳೆ ಗೆಣಸು, ಕೇರಳ



ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಬೇಲಿ ನಿರ್ಮಾಣ ಮಾಡುತಿರುವುದು

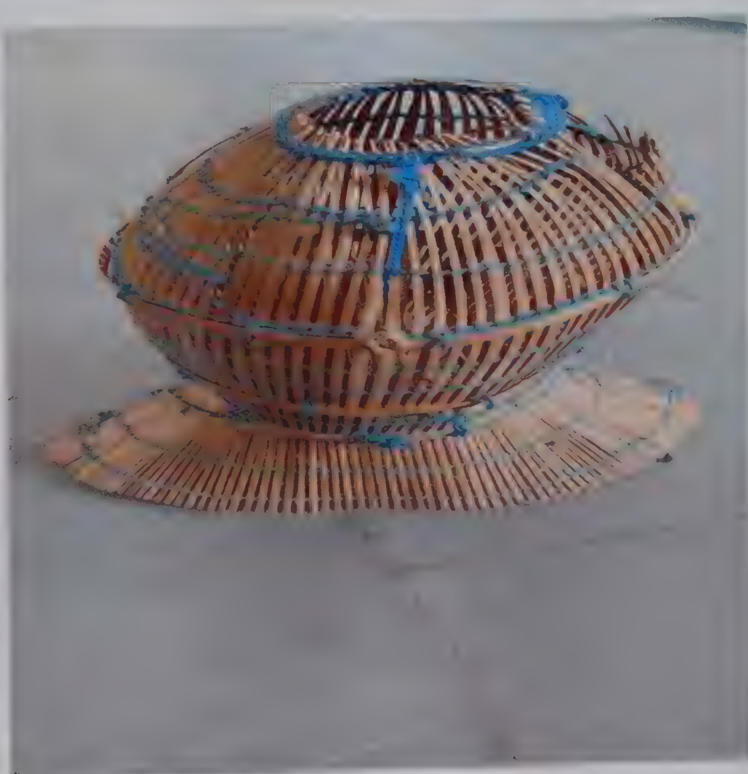


ಬೆಟ್ಟಕುರುಬ ಹಿರಿಯ ಮಹಿಳೆ



ಮೀನು ಹಿಡಿಯಲು ಬಳಸುವ ಕೊಟ್ಟಮಕರಿ





ಕೊಟ್ಟಮಕರಿ

ಬುಡಕಟ್ಟು ಅಧ್ಯಯನ ವಿಭಾಗ